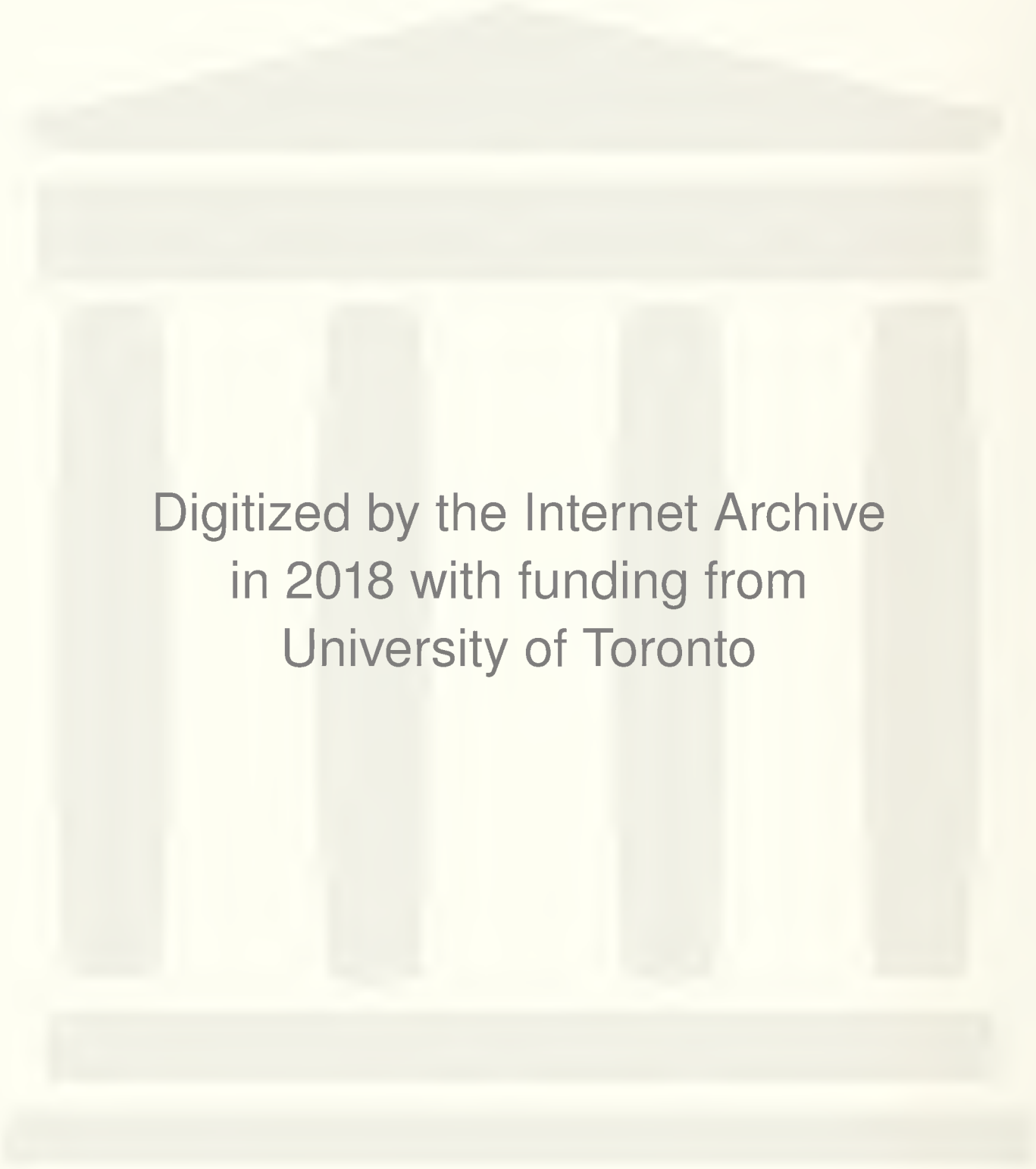


UNIVERSITY OF TORONTO



3 1761 01400717 3



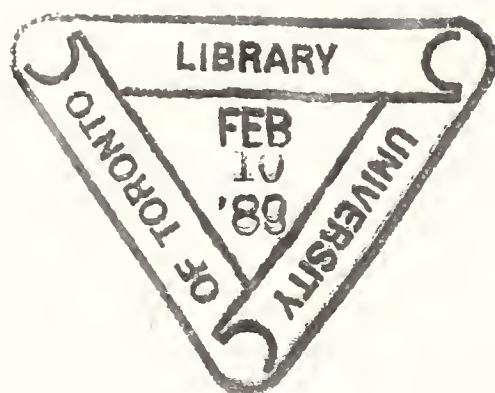
Digitized by the Internet Archive
in 2018 with funding from
University of Toronto

<https://archive.org/details/katechizmekonomi00gutk>

KATECHIZM

EKONOMICZNY

DLA WŁOŚCIAN.



KATECHIZM EKONOMICZNY DLA WŁOŚCIAN,

ALBO

N A U K A

PRZEZ PYTANIA I ODPOWIEDZI,

O Rolnictwie, Ogrodnictwie, Sadownictwie;
*O utrzymywaniu bydła, koni, różnych trzód,
drobiu, i pszczół;*

O Ekonomii Domowej
*jako, o przyzwoitym chodzeniu około gospodarstwa domowego, o nabiale, przedziwie,
o użytkowaniu z rozmaitych roślin gospodarskich, i o różnych wiadomościach przydatnych gospodyni.*

DZIEŁO POZYTECZNE,

nietylko dla włościan, i najniższej klasy rolników, lecz i dla Właścicieli dóbr, Possessorów, Rządców dobrami, i Plebanów.

N A P I S A N E

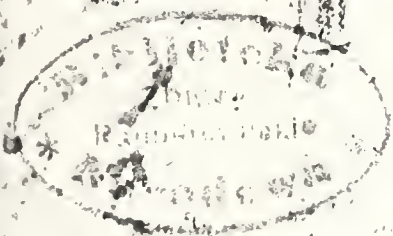
przez WOYCIECHA GUTKOWSKIEGO

Imperatorskiego wolnego Towarzystwa Ekonomicznego
Petersburgskiego Członka korespondującego.

Łucy Kondratowicz

W WARSZAWIE 1806.

W Drukarniach połączonych Gazety Warszawskiej
i Sukcessorów Tomasza Lebrun.



1.46.074

PRZEŚWIETNEMU
TOWARZYSTWU
IMPERATORSKIEMU WOLNEMU
EKONOMICZNEMU
PETERSBURGSKIEMU,

Ofiaruję

Antor.

PRZEDMOWA.

W czasie idącey coraz w górę drożyzny wszelkich żywności, gospodarstwo wiejskie staie się coraz ważniejszym przedmiotem. Jeżeli kiedy, to dziś, wszyscy ile możności czynnie biorą się do spekulacyi ekonomiczney, bo śmiało powiedzieć można, iż potrzeba, wznosi naywyżey sztuki i umiejętności; tey gdybyśmy nie mieli, pewnie żadnego budynku, żadnego odzienia, żadney sztuki, ani rolnictwa nie znalazlibyśmy. Potrzeba więc iest matką, i twórcielką wszystkiego, i ta dziś nayiawniey, co do wzniesienia rolnictwa w naszym kraju, czuć daie się. Rolnictwo zaś i w powszechności gospodarstwo, dopóty

wznieść się, i do wysokiego stopnia doskonałości dożyć nie może, dopóki ekonomia swoich nauczycielów, i zebranych towarzystw dla czynienia rozmaitych doświadczeń, mieć nie będzie, i dopóki rolnictwo, w ręku ludzi tylko prostych, zabobonami i przesądami rządzących się, zostawać będzie. Lecz iakże lud prosty od przesądów, i zabobonów odwieść? gdy i rządzący nim, po znaczney części są temiż napoieni, lub gruntownie nauki ekonomiczney nie znają; i niedziwić się, bo zkadże iey nabyć mogą? Mamy wprowadzić dosyć dzieł ekonomicznych w Polkim ięzyku, lecz te, albo są za kosztowne, lub wszystkich części gospodarstwa nie obejmujące, albo nakoniec zbyt uczone, niezrozumiałemi i nudnemi dla wielu osób stają się.

Takowemu niedostatkowi chcąc zapobiedz, umyśliłem ninieysze dzieło,

krótko, po prostu napisane, i wszystkie prawie części gospodarstwa obejmujące, wydać na świat. Które, ktokolwiek przejrzy, uzna, iż nie tylko dla włościan i najniższej klasy rolników, którzy czytać nie umieją, lecz i dla możniejszych gospodarzy wielce przydatnym być może: znajdą bowiem w nim wszystko krótko i jasno napisane, nie potrzebując po innych dziełach, iak w lesie iakim szukać potrzebnych dla siebie informacyi. Dla uczonych zaś gospodarzy podać może zbawienne uwagi, i myśl ich pożytecznie zastanowić. Do wiadomości zaś włościan wtenczas tylko to dzieło doysćby mogło, gdyby właściciele troskliwi o dobro swych poddanych, a ztąd o swoje własne, postanowili, czyli sami, czyli przez swych rządców, czytać włościanom tę naukę w dni wolne, i wspólnie z niemi zastanawiać się. Chociażby to starym lu-

dziom w głowie nie zostało, iednak przekonanaliby się, iż wszystko naturalnie dzieie się, że żadnych czarów, ani gusłów nie masz, że sama tylko umiejętność człowieka wszystko działa. Przy takowym wrażeniu przychodziliby pewnie często z proźbą o powtorzenie przeczytania iakiego artykułu, i czynić doświadczenia, osobliwie idąc za przykładem Pańskim, nie omieszkaliby. A tak, gdyby włościanie, iakich takich wiadomości nabyli, i lepszemi rolnikami stali się, iakby to z wielkim pożytkiem dla samego Pana było, uzna łatwo ten, kto miał wioskę, i w niey ludzi zdolnych, do siekiery, piły, gancarstwa, mularki, i tym podobnie, a nabył drugą, w której do niczego zdolnego człowieka nie znayduie.

Naydokładniey iednak Plebani, iako troskliwi o dobro swych owieczek, tę naukę uskutecznićby mogli, gdyby

w niedziele i święta, po nauce religii, ekonomiczne objaśniać włościanom chcieli.

Taki był mój zamiar pisać to dziełko, który, jeżeli choć w niejakiej części uskutecznionym zostanie, lub od iakowey części publiczności, za użyteczny osądzonym będzie, natenczas za pracę moją nayobficiej nadgrodzonym będę.

Aby to dzieło wyrozumiałym dla mniey uczonych być mogło, unikałem wspomnieć nawet iaki wyraz uczony. Rozumiem więc, iż wyłożenie artykułu mego np. o roślinach, uczeni źle nie wezmą, gdy weyda w to, iż przez to założyłem sobie, aby doprowadzić prostego człowieka do potrzeby poznania różnych gatunków ziemi, i do poprawiania oney stosownie do potrzeby; co jest nayglównieyszą rolnictwa zasadą.

Podział zaś dzieła tego jest następujący; zawiera w sobie trzy części: pierwsza o gospodarstwie roślinnym, to jest o rolnictwie, ogrodnictwie, i sadownictwie: druga o gospodarstwie zwierzęcym, to jest, o chowaniu bydła, koni, różnych trzód, drobiu, i pszczół: trzecia, o ekonomii domowej; to jest o rządzie, i obyczajach się wewnętrznym domu, o użytkowaniu z gospodarstwa roślinnego, i o użytkowaniu z gospodarstwa zwierzęcego.

REGESTR MATERII.

CZEŚĆ PIERWSZA.

O Gospodarstwie Roślinnym.

ROZDZIAŁ I. O Rolnictwie. Karta.

| | |
|--|-----|
| ARTYKUŁ I. <i>O Roślinach w ogólności</i> | 1. |
| ART: II. <i>O różności gruntów. i naturalnych przyczynach ich żyzności lub płodności</i> | 6. |
| ART: III. <i>O naprawie gruntu płonnego</i> | 14. |
| ART: IV. <i>O przysposobieniu nowiny</i> | 26. |
| ART: V. <i>O nayprzyzwoitszym urządzeniu gruntów</i> | 29. |
| ART: VI. <i>O przysposobieniu gruntu do przyęcia nasienia</i> | 34. |
| ART: VII. <i>O rozmaitych rodzajach nasien. gospodarskich</i> | 37. |
| ART: VIII. <i>Uwagi względem sieyby</i> | 42. |
| ART: IX. <i>O uszkodzeniu zasiewów</i> | 45. |
| ART: X. <i>O żniwie i młóćbie</i> | 49. |
| ART: XI. <i>O sposobie chowania zboża</i> | 54. |
| ART: XII. <i>O łąkach</i> | 55. |
| ART: XIII. <i>O koszeniu traw, suszeniu i przechowaniu siana</i> | 63. |

ROZDZIAŁ II. O Ogrodnictwie.

| | |
|--|------|
| ART: I. <i>O założeniu i urządzeniu ogrodów</i> | 66. |
| ART: II. <i>O uprawie ogrodów</i> | 68. |
| ART: III. <i>Ogólne przepisy o rozmnożeniu i wychowaniu ogrodowin kuchennych</i> | 70. |
| ART: IV. <i>O ogrodowinach kuchennych w szczególności</i> | 78. |
| ART: V. <i>O przypadkach, którym ogrodowiny podpadają</i> | 101. |

ROZDZIAŁ III. O Sadownictwie. *Karta.*

ART: I. *O wybraniu miejsca na sad, założeniu i utrzymywaniu szkoły owocowej* 105.

ART: II. *O rozmaitych sposobach szczeni i rozmnażania drzew owocowych* 108.

ART: III. *O chodzeniu około różnie szczipionych drzewek i o przesadzaniu drzew* 116.

ART: IV. *O utrzymywaniu drzew owocowych w dobrym i użytecznym stanie* 121.

ART: V. *O rodzajach drzew owocowych* 128.

ART: VI. *O zbieraniu i przechowywaniu owoców* 133.

ART: VII. *O chmielu* 135.

CZĘŚĆ DRUGA

O Gospodarstwie Zwierzęcym,

ROZDZIAŁ I. O chowaniu bydła, koni i trzód.

ART: I. *O wołach i krowach, ich gatunkach, zdatności, przymiotach, rozmnożeniu, wychowaniu, zażyciu i ukarmieniu* 141.

ART: II. *O chorobach bydłęcych i leczeniu onych* 153.

ART: III. *O koniach, ich różności, zdatności, przymiotach, rozmnożeniu, wychowaniu i zażyciu* 168.

ART: IV. *O chorobach koni i leczeniu onych* 176.

ART: V. *O osłach i mułach* 183.

ART: VI. *O owcach, ich różności, zdatności, przymiotach, rozmnożeniu, pielęgnowaniu i zażyciu* 185.

ART: VII. *O kozach* 193.

| | | |
|------------|--|---------------|
| ART: VIII. | <i>O chorobach owczych i ko-</i> | <i>Karta-</i> |
| | <i>zich, oraz leczeniu onych</i> | 195. |
| ART: IX. | <i>O świniach, ich różności, przy-</i> | |
| | <i>miotach, rozmnożeniu, pielęgn-</i> | |
| | <i>waniu i ukarmieniu</i> | 199. |
| ART: X. | <i>O leczeniu chorób świńskich</i> | 203. |
| ART: XI. | <i>O psach i kotach</i> | 206. |

ROZDZIAŁ II. O chowaniu drobiu.

| | | |
|-----------|--------------------|------|
| ART: I. | <i>O kurach</i> | 210. |
| ART: II. | <i>O indykach</i> | 220. |
| ART: III. | <i>O gęsiach</i> | 225. |
| ART: IV. | <i>O kaczkach</i> | 230. |
| ART: V. | <i>O gołębiach</i> | 233. |

ROZDZIAŁ III. O pszczołach.

| | | |
|------------|--|------|
| ART: I. | <i>O gatunkach rozmnożenia i rzą-</i> | |
| | <i>dzie pszczół</i> | 236. |
| ART: II. | <i>O wyborze miejsca na pszczoły,</i> | |
| | <i>i urządzeniu-ulów</i> | 241. |
| ART: III. | <i>O roiach</i> | 244. |
| ART: IV. | <i>O utrzymywaniu pszczół</i> | 250. |
| ART: V. | <i>O zapomożeniu się i przeprowa-</i> | |
| | <i>dzeniu pszczół</i> | 254. |
| ART: VI. | <i>O podbieraniu miodu</i> | 257. |
| ART: VII. | <i>O przypadkach, którym pszczo-</i> | |
| | <i>ły podlegają i sposobach zapobie-</i> | |
| | <i>żenia onym</i> | 259. |
| ART: VIII. | <i>O chorobach pszczół i leczeniu</i> | |
| | <i>onych</i> | 262. |
| ART: IX. | <i>O barciach</i> | 265. |

CZĘŚĆ TRZECIA

O Ekonomii Domowej.

ROZDZIAŁ I. O rządzie i obeyściu się wewnę-

trznym domu i solwarku.

| | | |
|---------|---------------------------------------|------|
| ART: I. | <i>O przymiotach dobrej gospodyni</i> | 269. |
|---------|---------------------------------------|------|

| | | |
|-----------|--|--------------|
| ART: II. | <i>O utrzymywaniu w całości, czystości i przyozdobieniu pomie- szkania swego</i> | Kar: 271. |
| ART: III. | <i>O ochędostwie i utrzymywaniu folwarku</i> | 277. |
| ART: IV. | <i>O spiżarni, kuchni i o ogniu</i> | 282. |
| ART: V. | <i>O obchodzeniu się z czeladzią i domowemi</i> | 286. |

ROZDZIAŁ II. *O użytkowaniu z gospo- darstwa roślinnego.*

| | | |
|------------|--|------|
| ART: I. | <i>O użytkowaniu ze zboża ozimego</i> | 289. |
| ART: II. | <i>O użytkowaniu ze zbóż innych</i> | 305. |
| ART: III. | <i>O użytkowaniu z roślin przedzo- daynych</i> | 313. |
| ART: IV. | <i>O użytkowaniu z roślin oleio- daynych</i> | 321. |
| ART: V. | <i>O użytkowaniu z ogrodowin</i> | 324. |
| ART: VI. | <i>O użytkowaniu z owoców drze- wnych, czyli z sadów</i> | 333. |
| ART: VII. | <i>O robieniu octów, niektórych wodek i essencyi</i> | 339. |
| ART: VIII. | <i>O użytkowaniu z roślin farbier- skich i garbarskich</i> | 346. |

ROZDZIAŁ III. *O użytkowaniu z gospo- darstwa roślinnego.*

| | | |
|-----------|---|------|
| ART: I. | <i>O użytkowaniu z krów i wołów</i> | 349. |
| ART: II. | <i>O użytkowaniu z owiec, koz i świń</i> | 360. |
| ART: III. | <i>O użytkowaniu z drobiu . . .</i> | 365. |
| ART: IV. | <i>O użytkowaniu z pszczoł . . .</i> | 367. |
| ART: V. | <i>O robieniu świec i mydła . . .</i> | 373. |
| | <i>Katalog ksiąg nayużyteczniejszych gospo- darskich Polskich</i> | 378. |



K A T E C H I Z M

EKONOMICZNY

D L A W Ł O S C I A N.

CZĘŚC PIERWSZA

o GOSPODARSTWIE ROŚLINNYM.

R O Z D Z I A Ł I.

o R O L N I C T W I E.

A R T Y K U Ł I.

o Roślinach w ogólności.

PYTANIE. *Co nazywasz rośliną?*

Odpowiedź. Wszystkie rodzaje zbóż, wszystkie ogrodowiny, trawy, rozmaite drzewa, słowem: wszystko to, co wyrasta z ziemi, i z niej swój pokarm odbiera, nazywa się rośliną.

P. Czyli rośliny pokarmu potrzebują?

O. Każda roślina, tak iak zwierze lub człowiek, aby wzrosła i w dobrym stanie utrzymywała się, potrzebuje się żywić; od

niedostatku więc pokarmów, lub szkodliwych, i innych okoliczności, choruią rośliny, i usychaią, lub gniią, czyli umieraią, tak iak zwierze lub człowiek.

P. To rośliny muszą być żyjącą rzeczą, kiedy się żywią, choruią i umieraią?

O. Bez wątpienia są żyjącemi; cała różnica między rośliną a zwierzęciem iest, że rośliny nie maią żadnych zmysłów, czucia, poruszać się dobrowolnie z mieysca nie mogą, i innym sposobem od zwierzęcia żywią się. Są iednak niektóre roślin rodzaje, osobliwie morskie, maiące czucie, ruszaiące się podług woli, i żywiące się sposobem zwierzęcym, chwytaiąc gałązkami swemi robaczki, i trawiąc one. O tym rodzaju roślin mówić więcej nie będziemy, iako nie należącemi do gospodarstwa.

P. Jakim sposobem rośliny pokarm z ziemi odbieraią?

O. Każda roślina złożona iest z włókien czyli włosienek naydelikatniejszych wśrodku wydrążonych; przez takowe tedy wydrążenia czyli kanaliki pokarm wciska się, i roślinę żywi. Do odbierania zaś takowego pokarmu, każda roślina ma w ziemi wiele korzonków, które rozchodząc się na wszystkie strony, zbieraią pokarm dla roślin. Są więc one na podobienstwo tego, co paszczyka u zwierząt, którą pokarm odbieraią.

P. Z czego pokarm roślinny składa się?

O. Pokarm roślinny składa się z rozmaitych materji w ziemi znajdujących się i w wodzie rozczynionych, tak delikatnie, iż w naymnieysze komórki rośliny z łatwością wciska się. Takowy pokarm nazywają gospodarze sokiem pożywym.

P. Więc woda jest częścią soku pożywego?

O. Tak jest: bez wody roślina więdnienie, i usycha całkiem, dowodem tego jest oczewistym, gdy podczas długo panującej posuchy, zawsze nieurodzay mamy. Woda jest tak iak zęby u zwierza, który pożuć wprzód strawę musi, aby ją połknął, tak woda rozczynia materje ziemne, aby korzenie rośliny wciągać je w siebie mogły. Przy korzeniach znajduje się ieszcze wiele innych bardzo drobnych korzonków, kosmkami nazywanych, które nayprzód tak iak gąbka wciągaia w siebie soki pozywne, a potym większym korzeniom udzielaia, a te roślinie.

P. Jakim sposobem te soki pozywne mogą wejść w roślinę zwłascza wysoką, iak jest drzewo iakie wysokie?

O. To się czyni za pomocą ciepła i powietrza.

P. Jakim sposobem dzieie się to za pomocą ciepła?

O. Ciepło naywięcey przyczynia się do życia i wzrostu roślin; sprawuie, iż materje

ziemne łatwo w wodzie rozczyniają się, a tak stając się bardzo delikatnemi, bez trudności w komórki rośliny wchodzi, same zaś komórki przez ciepło rozszerzają się. Dowodem tego oczewistym jest, gdy w zimie żadna roślina nie rośnie, owszem jest obumarłą, i żadnych soków nie przyjmuje. Także, gdy lato mamy zimne, zawsze rośliny są mizerne i nikczemne, albowiem dla braku ciepła, a zatym rozczyniania materii ziemnych na pokarm dla roślin, też rośliny często, że tak powiem, głód cierpiały, i dla tej przyczyny znikczemniały.

P. Jakim sposobem dzieje się to za pomocą powietrza?

O. Powietrze razem z wodą, ciepłem i cząstkami pożywnemi wciska się w roślinę, i sprawuje popychanie się soków w roślinę co raz wyżej. Powietrze zaś z góry tłoczące się, sprawuje opadanie tychże soków. Dla tego też soki w roślinie tak iak krew w zwierzu cyrkulują po wszystkich częściach, to do góry, to na dół, a to wszystko dzieje się za pomocą powietrza. Co dokładnie trudno jest wytłómaczyć, bo iak w człowieku lub zwierzęciu trudno jest okazać prawdziwą przyczynę, która sprawuje cyrkulacją krwi po wszystkich żyłach, tak też sama trudność zachodzi w okazaniu przyczyn cyrkulacyi soków roślinnych.

P. Czyli powietrze robi inne jeszcze iakowe skutki na roślinach?

O. Powietrze napełnione jest rozmaitemi cząstkami pożywnemi, które w waporach z ziemi wychodzą, a potem z rosą, lub deszczem na rośliny opadają, i zasilają one. Wiemy albowiem z doświadczenia, iż zmaczana roślina deszczem, a przy korzeniu zupełnie suchą mając ziemię, długo w czerstwości utrzymywać się może; to dowodzi, że i z góry wciąga w siebie roślina cząstki pożywne, a to dzieje się z przyczyny powietrza. Doświadczoneo także, iż roślina nie tylko żyć nie może w miejscu gdzieby powietrza nie było, lecz nadto wolnego cugu potrzebuie powietrza, i nieiakię powiewu od wiatru. Potrzebuie więc ruchu tak iak i zwierze dla czerstwego utrzymywania się.

P. Wspominałeś mi wyżej, iż soki pożywne składają się z różnych materyi ziemnych w wodzie rozczynionych, wyłóżże mi teraz iakie to są te materye?

O. Ziemia ma w sobie nieprzeliczone i różnego rodzaju części, czyli materye: główniejsze są bardzo delikatne części ziemne, solne, miodowe, oleiowe, siarczyste i t. p. które stają się pokarmem roślin.

P. Czyli wszystkie rośliny potrzebią iednakowych materyi ziemnych na sok pożywny?

O. Nie, każda prawie roślina, innych materyi ziemnych potrzebuie; i tak gdy dla

iedney rośliny materya iakowa ziemna staie się istotnym i naywybornieyszym pokarmem, taż sama dla drugiey jest trucizną. Są rośliny, które naywięccy cząstek pożywnych z ziemi otrzymują, a inne z powietrza.

P. Czyli wszystkie gatunki ziem iednakowe zawierają w sobie cząstki ziemne, lub nie?

O. Każdy gatunek ziemi ma odmienne w sobie materye ziemne, dla tego też iedna roślina na różnych gatunkach ziem, rość nie może, nie znaydując wszędzie właściwego dla siebie pokarmu. Tu też jest właśnie nayważniejszy artykuł dla gospodarza wiedzieć iakie ma gatunki ziemi? i na iakim gatunku, iakie zboże rodzić się może?

A R T Y K U Ł II.

O różności gruntów, i naturalnych przyczynach ich żyzności lub płonności.

Pytanie. Wiele iest gatunków ziemi?

Odpowiedź. Gospodarze dzielą ziemię pospolicie na cztery główne gatunki, to iest: na gliniastą, wapienną, piaszczystą, i powierzchowną albo zwożną. Wszystkie inne gatunki z miesznaniny wyżej wymienionych pochodzą.

P. Jakie ma własności ziemia gliniasta.

O. Glina jeżeli jest czysta, różni się od innych. 1.) z wodą wymieszana, staje się lepka, miękka i śliską, dla tego daie się łatwo w różne formy wyrabiać, iako to cegły, kafle, garki i t. p. 2.) w wolnym ogniu zsycha się, ale nie rozsypuie. 3.) w natężonym ogniu zamienia się w kamień prawie. 4.) w kwasach nie wre. (*) Grunt gliniasty rolnicy nazywają zimnym i ciężkim. Zimny, że będąc zbyt zległym i lepkiem nie przepuszcza ciepła w głąb ziemi, i korzenie roślin oziębia. Ciężki, że w czasie posuchy zbyt zsycha się, a w czasie wielkiej wilgoci zbyt lepnie na narzędzia rolnicze.

P. Jakie ma własności ziemia wapienna?

O. Ziemię wapienną z następujących znaków od innych rozpoznać można. 1) w ogniu natężonym przepalona w wapno się zamienia. 2.) w kwasach wre. 3) jest krucha i sypka, widzieć ją można w czarnoziemiach, gdzie niby iak ser białe przebiła się.

P. Jakie ma własności ziemia piaszczysta?

O. Piasek czysty jest sypki, to jest części jego żadney spoiłości z sobą nie mają; w wodzie nie rozptywa się i nie rozwalnia. Piasek różny jest, stosownie do rozmaitych

(*) Kwasy mineralne, iako to: kwas koperwasowy (oleum vel spiritus vitrioli); saletrzany (acidum nitri); solny (acidum salis vel muriæ) w Aptekach są wiadome.

kamieni, z których, iak naturalisci utrzymują, powstaje. Grunt tak piaszczysty iako i wapienny rolnicy nazywają ciepłym; albowiem w grunt sypki i kruchy łatwo woda wsiąka, i ciepło z łatwością go przeymuie, tak dalece, iż w czasie posuchy rośliny niekczemnieją i usychają, dla braku wilgoci im potrzebney. Grunta ciepłe rolnicy nazywają lekkimi, dla przyczyn dopiero wyłożonych.

P. Jakie ma własności ziemia powierzchowna, albo zwoźna?

O. Ziemia powierzchowna, albo iak pospolicie rolnicy nazywają zwoźna, składa się z części zwierzęcych i roślinnych zgniłych; potrzeba albowiem wiedzieć, że każda roślina i każde zwierze ma w sobie ziemię, gdy więc zgniie, ziemia do ziemi się nazad dostaje, a tak gdy wiele ciał i przez wiele lat jedne na drugich gniją, ztąd powstaje warsztwa ziemi z samych zwierząt i roślin uformowana. Takowa ziemia ma pospolicie kolor czarny; części iey są ostre, chropowate, kruche: odwilżona kiśnie, wyrasta, pulchnieje, pachnie, prędko wysycha, i w proch ostry i gruby rozsypuje się.

P. Oprócz wyliczonych gatunków ziemi, jakie inne znajdują się?

O. Wyliczone ziemi gatunki rzadko gdzie czyste znajdują się, wyjąwszy miew-

scami piasek, lecz zawsze zmięszane są z innemi gatunkami ziem, i różnemi w niej materjami znajdującemi się, dla tego gatunki jej są nieskończone. W powszechności mówiąc, wyżej wymienione gatunki w rozmaitym sposobie zmięszane są, np. glina z piaskiem, i często choć w nieiakięj części z ziemią powierzchowną; ziemia wapienna z gliną, z piaskiem, lub z powierzchowną i tym podobnie. Słowem im stosowniej te ziemie zmięszane są z sobą stosownie do roślin gospodarskich, tym obfitsze wydają urodzaje, i tu też najpotrzebniejsza jest nauka dla gospodarza, aby wiedział, w jakim sposobie ma ziemie swoje zmięszane, a te gdy są płonne, iakiego gatunku ziemi ma przymieszać do nich, aby je poprawił i urodzajniejszemi uczynił. Ziemię powierzchowną dzielą także gospodarze na trzy gatunki, to jest na jeziorną, ogrodową, i pospolitą. Jeziorna jest ta, która powstaje z zwierząt i roślin w wodzie zgniłych; ogrodowa, co powstaje z liści, łądyg, drzewa, korzeni, zwierząt na ziemi suchej zgniłych; pospolita zaś, gdy iżkikolwiek z wyższych gatunków zmięszany jest z ziemią gliniastą, piaszczystą, lub wapienną. W naszym kraiu mieszają się ziemie pospolicie jeszcze z marglem albo iłem, z kredą i gipsem. Są także jeszcze dwa gatunki ziemi od naszych go-

spodarzy zwane borowiną, i sapem, czyli gruntem sapowatym.

P. Co jest margiel i iak go rozpoznać?

O. Margiel, iest to ziemia wapienna z gliniastą ściśle połączona. Marglu rozmaite są gatunki, stosownie do połączenia się z innymi częściami ziemi. W powszechności rozpoznać go można po następujących znakach. 1) w kwasach wrze. 2) w ogniu nayprzód zsycha się i pryska; potym płynie i w masę szklaną zamienia się. 3) iest miękki, tłusty, i nieco śliski nakształt mydła. 4) wyięty z ziemi iest twardy, a gdy długo na wolnym powietrzu leży, w miazgi proch rozsypuje się. 5) Syrop fiatkowy farbuie zielono.

P. Co iest kreda i po czym ią poznać się?

O. Kreda iest to gatunek ziemi wapienney; iest biała, krucha, wodę farbująca, w ogniu w wapno przemieniaiąca się. Znać ją ma iest ona wszystkim z powszechnego użycia.

P. Co iest gips i iak się poznać?

O. Gips iest także gatunek ziemi wapienney; iest biały, po wyrobieniu na wapno bardzo ściśły, i dla tego do przedniejszych robót budowniczych iest używany; ma on w sobie wiele kwasu siarczystego, dla tego w kwasach nie zawsze burzy się. Gatunki iego są także różne.

P. *Co jest borowina?*

O. Borowina jest to gatunek ziemi z gliny i ziemi wapiennej złożony.

P. *Co jest grunt sapowaty?*

O. Grunt nazywa się sapowatym, na którym woda długo stoi, nie łatwo w niego wsiąka, lub który napęczniony jest zdrojowiskami; takowy grunt mało jest urodzajnym, dla przyczyn dopiero wyłożonych, osobliwie w czasie mokrego lata; najlepszy jest sposób, aby rowami gęsto wybitymi stosownie do potrzeby osuszyć go.

P. *Jakimże sposobem rozpoznasz mieszanie tych różnych ziem?*

O. Dokładne rozpoznanie ziemi z jakich części się składa, wymaga wysokich wiadomości, i wiele zatrudnienia. My przestaniemy więc na łatwym i ogólnie rozpoznawającym główne gatunki ziem, sposobie.

P. *Jakiż jest ten sposób?*

O. Wziąć z gruntu, który wiedzieć chcemy z jakich gatunków ziem składa się, bryłę ziemi na jeden sztych głęboko, to jest: jak tylko rydlem od razu zająć można; wykroić z samego środka tej bryły, na cztery cale szeroko i grubo kawał ziemi tak, ażeby się w nim znajdowała ziemia zwierchnia, średnia, i spodnia. Ten kawał ziemi rozetrzeć w jakim naczyniu w wodzie

czystey, tak, ażeby się żadna naymnieysza bryłka cała nie została, lecz żeby się w wodzie iak naymocniey rozmaciła. Wlać te męty w garnek, dolać wodą pełno, i męsząc warzęchwią przez ćwierć godziny bez przerwy. Postawić potym garnek z mętami gdzie na miejscu ciepłym, i spokojnym, ażeby męty powoli osiadły, i woda wyparowała. Gdy to się stanie, stłóć garnek ostrożnie, ażeby się w nim massa nie rozsypała, wyjąć ją ostrożnie, i potrzymać jeszcze 3 lub 4 dni na wolnym powietrzu; przekroiwszy ją potym nożem na dwoie, zobaczymy ziemię, z których grunt składa się, odłączone od siebie, to jest: piasek na dnie, ziemia gliniasta w środku, a sam muł, czyli ziemia ogrodowa i z różnemi innemi częściami zmięszana na wierzchu.

P. Już tedy wiemy rozmaite ziem gatunki, wiemy sposoby ich rozpoznawania, teraz powiedz mi iakie mają przymioty i własności co do urodzajności roślin gospodarskich?

O. Ziemie czyste gliniaste i piaszczyste rolnicy mają za zupełnie nieurodzajne; albowiem pierwsza dla zbyteczney zległości swoiey, nie przepuszcza ciepła, wodę zimną długo zatrzymuje w sobie, i korzonki roślin nie mogą rozpościerać się w niej dla przyciągania pokarmów; druga będąc zbyt sypką i kruchą, wyparuje lub wsiąknie prędko w

nią woda, a zatym rośliny pozbawione są wilgoci potrzebnej do ich żywienia.

Ziemia wapienna rzadko kiedy na powierzchni ziemi znajduje się, sama z siebie nie bardzo jest urodzayną, dla kruchości i gorąca zatrzymującego w sobie; skuteczniejsza ona jest do naprawy innych rodzajów ziem przez przymieszanie.

Ziemię powierzchniową mają za nayurodzayniejszą, lecz gdy zmieszana jest z innymi gatunkami ziem; sama w sobie dla zbytnej obfitości materii pożywnych, wybuja bardzo rośliny, które w słomę lub łodygę bardziej niż w owoc obfitują. Gdy nayurodzayniejszą ziemię wzięto i doświadczano z jakiej mieszanki składa się, pokazało się, iż zawierała w sobie 6 części piasku z różnymi kamyczkami drobnymi, drugie 6 gliny, a 4 ziemi wapiennej z powierzchniową zmieszanej. Im więc mieszanka iakowej ziemi bardziej zbliża się do tej proporcji, tym jest urodzayniejszą. Tu więc okazuje się użytek, z rozpoznawania gruntu, z iakich ziem składa się.

Margiel pospolicie w głębi ziemi tylko znajduje się, i nayużyteczniejszy jest na poprawę innych gruntów, w których podobnie iak wapienna ziemia skutkuje.

Kreda i gips tak iak margiel na poprawę innych gruntów używają się.



Borowina jeżeli ma w sobie nieco piasku i ziemi powierzchniowej, jest w rzędzie najurodzajniejszych policzona. O sapach już powiedzieliśmy wyżej.

P. Jak gospodarze dzielą gatunki ziem co do urodzajności?

O. Dzielą na cztery gatunki, na tłusty, chudy, podły i nieużyty. Nazywają tłustym najlepszy gatunek, to jest zbliżający się do proporcji wyżej wyrażonej. Chudy jest ten, który mało ma w sobie ziemi wapiennej, lub powierzchniowej. Podły, na którym zaledwo podlejsze gatunki zbóż rodzą się. Użyty zaś, na którym żadne rośliny gospodarskie rodzić się nie chcą, jako to szczyry piasek i czysta glina.

A R T Y K U Ł III.

O naprawie gruntu płonnego.

Pytanie. *Jakie masz sposoby do poprawy gruntu płonnego?*

Odpowiedź. Grunt płonny naprawić można:

1) przez przymieszanie innych gatunków ziem, 2) przez pognoie.

P. Jak poprawisz grunt przez przymieszanie innych gatunków ziem?

O. Powiedzieliśmy wyżej jaką miesz-

ninę i w iakiey proporcyi, zawiera w sobie grunt urodzayny, czyli tłusty, doświadczywszy także z iakich części i w iakiey obfitości ziemia płonna składa się, łatwo dojdziemy iakiego gatunku ziemi przymieszać należy do niej i w iakiey obfitości: na przykład jeżeli przekonamy się, że nasza ziemia płonna naywięcey z samego piasku składa się, natenczas potrzeba gliny i ziemi wapienney z powierzchowną przymieszać; jeżeli zaś nasz grunt jest gliniasty, natenczas piasku i ziemi powierzchowney z wapienną dodamy, uważając na to, abyśmy się iak naywięcey zbliżali do proporcyi wyżej przepisanej, to jest: aby grunt płonny po zmieszaniu się z innemi gatunkami ziem, zawierał w sobie mniej więcej 6 części piasku, 6 gliny, a 4 ziemi powierzchowney z wapienną zmieszanej. Gdy przez kilkokrotne oranie zmiesza się dobrze nawiezione ziemię z gruntem płonnym, zasieie się go potym różnemi trawami, które swemi korzeniami przeszywając ziemię mieszaną lepiej ją spajają i same gnijąc lepiej grunt zażyźniają.

P. Jaki czas iest nayprzychwoitszy do mieszania ziem?

O. Naylepiej to się uczyni w iesieni lub zimie, wywożąc na pole glinę, ziemię wapienną, lub zamiast niej margiel, kredę, lub gips i to składając na małe kupki, aby

ziemie skruszały od powietrza i na wiosnę wilgocią wodną dostatecznie napełniły się, gdzie łatwo skruszyć je, lub porozbijać za pomocą szlagi można i porozrzucić po polu.

P. Jeżeli w bliskości nie znajdziesz potrzebnych gatunków ziem do mieszania; iak w tym razie postąpisz sobie?

O. Wiemy że w głębi ziemi, z różnych gatunków warsztwy oney składają się; np. pod piaszczystą ziemią, częstokroć warsztwa gliniastej ziemi znajduje się, daley powierzchniowa, lub wapienna i tym podobnie; kopać więc w ziemi potrzeba, a znalazłszy potrzebną warsztwę wybierać onę i wywozić na pole. Aby się zaś zapewnić czyli w iakim miejscu potrzebna ziemia do mieszania znajduje się, i w iakiej głębokości, używają do tego gospodarze świdra ziemnego. Częstokroć w niektórych okolicach brakuje wcale ziemi wapiennej, marglu, kredy i gipsu, i tego wszystkiego, co w wapno obrócone być może, natenczas choćby i kupić, i zdaleka sprowadzić wapno, nadgrodzi się koszt, jeżeli ziemia przyzwolicie poprawioną zostanie.

P. Co dobrego może zrobić piasek nawieziony na poprawę gruntu?

O. Piasek nawieziony na glinę i z nią zmięszany, odeymie iey zbytęzną lepkość, spoistość, i sprawia, iż ciepło lepiej przeymie

muie ią, a zatym dodaie potrzebnych pokarmów roślinie. Glina zaś wywieziona na piasek, zlepią go, i odeymuie mu zbyteczną sytkość i gorącość, wilgoć dłużej w nim utrzymuie się, i soków potrzebnych roślinom dostarcza.

P. Jak poprawisz grunt przez pognoie i z czego one składaią się?

O. Grunt, któremu naywięcey brakuie ziemi powierzchowney, aby był urodzaynym, skutecznie bardzo poprawia się przez pognoie, albowiem te maiąc wiele w sobie części olejnych, tłustych i solnych, udzielaia ziemi to, co iey zbywa przez brak ziemi powierzchowney, to jest soków pożywnych. Gnóy nawet niektóre przywary gruntu ułagadza i niszczy. Pognóy jest pospolicie czworaki; to jest gnóy od zwierząt, nawóz z ciał zwierzęcych, nawóz z ciał roślinnych, i nawóz z ciał kopalnych.

P. Jakie są gatunki gnoiów zwierzęcych?

O. Pospolicie używane gnoie zwierzęce są. 1) gnóy przewetny. 2) gnóy bydłeczy. 3) gnóy koński. 4) gnóy owczy i kozi. 5) gnóy świni. 6) gnóy ptaszy.

P. Jaki skutek gnoiu przewetnego?

O. Gnóy przewetny jest nayżyźniejszy, albowiem naywięcey zawiera w sobie części pożywnych. Swieży jest zbyt ostry, rzucaią go więc w doły i warsztwami ziemi czy-

stej przekładaia, z którą gdy ugnie na pole wywożą. W Anglii gospodarze mieszają dwie części gnoiu przewetnego z łociu ziemi a jedną wapna, to gdy ugnie, wywożą na grunta lekkie pod pszenicę lub ięczmień. W Niemieckich miastach opłacaia drogo pozwolenie wywożenia gnoiów* przewetnych; niektórzy tym tylko handluia, i z tego zbożacaią się.

P. Jaki skutek gnoiu bydlęcego?

O. Gnóy bydlęcy iest chłodny, dobry więc na poprawę gruntów suchych i gorących.

P. Jaki skutek gnoiu końskiego, owczego i koziego?

O. Gnóy koński, owczy i kozi, iest gorący, dobry więc iest na grunta zległe i chłodne, gdyż ie rozgrzewa i rozrzedza. Można go używać i na inne grunta pomięszawszy z bydlęcym, lecz potrzeba aby wprzód na kupie lub w dole wygrzał się i zfermentował, przez co własności swoich gorących nieco utraci.

P. Jaki skutek gnoiu świniego?

O. Gnóy świni iest bardzo użyteczny na wszystkie grunta, kto go nie ma w obfitości, dobrze uczyni, gdy go z bydlęcym pomięsza.

P. Jaki skutek gnoiu ptaszego?

O. Gnóy ptaszy jest bardzo skuteczny osobliwie na grunta niskie, lecz że w obfitości być nie może, lepiej go więc mieszać z bydlęcym.

P. Jak przygotujesz gnóy aby był zdatnym do poprawy gruntów?

O. Gnóy dopiero gdy zfermentuje, i wszystkie części w nim znajdujące się ugnią, wtenczas dopiero nabiera w siebie wiele soków pożywnych. Do fermentacyi potrzeba aby był gnóy na kupie i uryną przeięty, od którego aby uryna nie odpływała, najlepiej go w doły pakować, i do nich urynę bydlęcą prowadzić z obór rynwami. Gnóy aby dobrze w dole czyli gnoiowisku ugnął, potrzeba go często przerzucać, i jeżeli jest zbyt suchy pomiarkowanie wodą skrapiać.

P. Jaka jest budowa gnoiowisk?

O. Kopie się w ziemi dół czworograniasty, obszerności i głębokości stosowney do wielości gnoiu mieścić się w nim mającego: tego dołu burty i dno brukują się kamieniami, murują cegłą, lub dylami wykładają, aby uryna i soki pożywne w ziemię nie wsiąkały. Taki dół nakrywa się daszkiem, aby słońce na gnóy nie dochodziło, które go wysusza; lub ktoby nie postawił daszku, niechay darniną gnóy okrywa, zaglądając często, kiedy go trzeba przewrócić, lub połać

wodą. Takich dołów każdy gospodarz przynajmniej dwa mieć powinien, ażeby gdy w jeden świeży gnóy składa, z drugiego mógł go na pole wywozić. Tym tedy sposobem gnóy zgniły, nieskończenie pożyteczniejszy jest od tego, który prosto z pod bydła na pole wywozi się, mniej go daleko potrzeba na poprawę gruntu, i wszystkie nasiona, które z paszą wypadają w gnóy, i przez bydła niestrawione wychodzą, zgnią wprzód zupełnie, nim się na pole z gnoiem wywiozą, a zatym nie zachwaszczą pola zieliskiem.

P. Jak wywieziesz gnóy na pole?

O. Najlepsze są do tego skrzynie podobne czworograniaste z tarcic, aby drobny gnóy po drodze nie wypadł. W tyle skrzyni powinien być bok zasuwany, aby na polu odsunąć, i widłami wygarniać gnóy na pole można było. Najlepiej jest wywozić gnóy tak, aby go zaraz rozrzucić i przyorać można było, albowiem przez opóźnienie się w tej mierze, wiele cząstek pożywnych z gnoiu na powietrze uchodzi. Jeżeli czas nie pozwoli na wiosnę wywozić gnoiu, można to w zimie uczynić, lecz na wiosnę skoro się ociepli, rozrzucić go i przyorać. Potrzeba uważać, aby głęboko nie przyorywać gnoiu, albowiem na wierzchu zostanie czy-

sta ziemia, i korzonki roślin, nie dosięgną soków pożywnych od gnoju.

P. Jakie są nawozy z ciał zwierzęcych?

O. Sierść z zwierząt, pierze z ptactwa, rogi, kopyta, zgniłe zwierzęta, krew, kości i t. d. Tego wszystkiego że w obfitości gospodarz na wsi mieć nie może, przeto zastanawiać się nad ich skutkami nie będziemy; w powszechności, wszystko gdy zgnie, wybornym jest nawozem, ile z tego gospodarz mieć może, niechay rzuca w gnojowiska, i miesza z gnoiem bydlęcym.

P. Jakie są nawozy z ciał roślinnych?

O. Zgniłe drzewo, liście, owoce, popiół, węgle i sadze, słodziny, makuchy, przyorane zioła soczyste, słoma, plewa, głąbie, łodygi, i różne zioła na kupę złożone, i zgnoione. Także szlam z stawów, rzek, błoto z podworca, garbowiny i tym podobne.

P. Jakie skutki tych nawozów?

O. W powszechności mówiąc, są dobre, jeżeli ich nie masz w obfitości, rzucać je należy w gnojowisko. Jeżeli zaś opodal w znaczney ilości je zebrać można i w bliskości gruntu płonnego, natenczas wykopie się dół, w niego wszystkie liście, próchna, gałązki z krzaków drobne, ziemię zwierchną w lesie, która naywięcej składa się z ciał zgniłych roślinnych, wrzuci się, wszy-

stko to dobrze udepcze się w dole, wodą iaką zgniłą, iako z ieziora, stawu, sadzawki pokropi, i ziemią dobrze przywali, aby ta i przytłaczała to wszystko, i cząstkom pożywnym na powietrze uchodzić nie pozwalała. Ażeby zgniliznę przyspieszyć, potrzeba często przewracać i wodą skrapiać. Chcąc używać wody studziennej, potrzeba ją wprzód przegotować. Jeżeli w tym dole znajdują się części smolne, potrzeba je wapnem niegaszonym posypować, przez co zgnilizna przyspieszy się. Takowy nawóz jest bardzo dobry pod pszenicę, i długo trwa.

P. Jak odległy grunt płonny poprawić można nawozem roślinnym?

O. Odległy grunt płonny skutecznie poprawić można sieiąc na nim rzepę, marchew, kartofle, grykę, i tym podobnie; to wszystko gdy wyrośnie, przyoruje się w ziemię, w której gdy zgnie, skutecznie ją zażyźni.

P. Jaki skutek czyni szlam na polu?

O. Szlam chcąc mieć skutecznym na nawóz, potrzeba go w iesieni na pole i na kupki złożyć; mróz bowiem, śnieg, wiatr, odeymie mu przywały zbytecznego gorąca lub zimna, rudy, ostrości, a doda skutecznę siłę do zażyźnienia roli. Na wiosnę rozrzuci się po polu i przyorze.

P. *Jakie są nawozy z ciał kopalnych?*

O. Oprócz mieszaniny ziem wyżej wyłożonych, używają się: margiel, wapno palone, kamień wapienny, kreda, gips, glina przepalona, torf, muszle, czyli skorupy z zwierząt morskich.

P. *Jakie są skutki marglu w nawozie?*

O. Margiel im więcej zawiera w sobie części wapiennych, tym mniej go używać do naprawy pól trzeba. Ilość wapna znajduącego się w marglu, poznać można następującym sposobem. Odważyć pewną część marglu na słońcu dobrze wysuszonego, i miątko utartego, zmięszać z wodą, i wpuszczać po kropli kwasu saletrzanego, znajomego w aptekach, aż póki nie przestanie burzyć się. Wpuścić tyleż kropli rzeczzonego kwasu w szklankę i wlać pomiarkowanie wody; utłuc czystego wapiennego suchego kamienia, albo kredy i utrzeć miątko: odważyć tyle, ile ważył margiel, i rzucić po trosze w szklankę w wodę kwasem zaprawioną; gdy przestanie burzyć się, zważyć resztę prochu z utartego kamienia pozostałego, a tak dowiemy się, wiele waży część w wodzie rozpuszczona, która równać się będzie ilości wapna w marglu znajduącego się. Z im lepszą ziemią jest zmięszany margiel, tym skuteczniejszy jest na poprawę gruntu. Wywozi się margiel w jesieni na pole, i

w kupki składa, gdzie przez zimę tak skruszeć, iż łatwo w proch rozsypać się, i po polu rozrzuca się. Bardzo dobry on jest i na naprawę łąk, osobliwie niszczy zioła szkodliwe bydłu.

P. Jakie są skutki wapna palonego w nawozie ?

O. Wapno palone, bardzo skutecznym jest nawozem, i z chwastu grunt czyści, lecz bardzo pomiarkowanie używać go trzeba, osobliwie w gruncie, który zawiera w sobie ziemię wapienną, lub w gruncie rzadkim i gorącym, albowiem nasienie zgryzie; w gruncie zaś zięgłym i kleiowatym, w znaczniejszej ilości używa go się. Wapno rozsiewszy po polu, zabronuje się, potem płytko przyorze, zawlecze, i dwa razy przed zasianiem uprawa powtórzy się.

P. Jakie są skutki kamienia wapiennego niepalonego w nawozie ?

O. Kamień wapienny niepalony, tłucze się na próch i rozsiewa po polu, skutki mniejsze czyni od wapna, lecz dogodnie jest w tych okolicach, gdzie przepalanie wapna dużo kosztuje.

P. Jakie są skutki kredy w nawozie ?

O. Kreda też prawie skutki czyni na polu co i kamień wapienny. W jesieni w kupki uклада się na polu, gdzie przez zimę tak skruszeć, iż na drobny proch rozsypie

się na wiosnę, którą potrząsają się pola. Kreda dobra jest i na łąki, potrząsając nią, niszczy ona mech i szkodliwe chwasty.

P. *Jakie są skutki gipsu ?*

O. Gips też skutki czyni co wapno lub kreda, jeżeli nie zawiera w sobie zbyt wiele kwasu siarkowego, który w nim zawsze znajduje się. Gips dobry jest na potrzęsy łąk.

P. *Jaki jest skutek gliny przepaloney ?*

O. Glina przepalona, osobliwie która zawiera w sobie ziemię wapienną, bardzo dobrym jest nawozem na grunt wilgotny i zimny.

P. *Jaki jest skutek torfu ?*

O. Torf na grunta piaszczyste dobrym jest nawozem: używając świeżego, dobrze jest pomieszać go z gnoiem lub wapnem. Niektórzy gospodarze rozściełają go w podwórzu i słomą potrząsają, aby było strato- wało, i potem na pole wywożą. Popioł torfowy sypią w doły, w których gdy przegnił, bardzo dobrym jest nawozem. Torf jest to gatunek szlamu, tylko ma w sobie więcej cząstek żywicznych, olejnych i gryzących. Poznać go można 1) po wielości małych kępek na bagnie leżących, wszędzie dołki i miejsca nieporośnięte trawą małą, któremi ziemia bagnista wyglądając, torf oznacza; 2) gdy pod nogami ugina i trzęsie się ziemia; 3)

gdy woda ma kolor czarniawy lub brunatny;
4) z nizeczemnych na bagnie roślin.

P. Jaki jest skutek muszli ?

O. Muszle czyli skorupy z zwierząt morskich potłuczone drobno, ten skutek co i kamień wapienny niepalony sprawiają na roli, wypalone zaś, taki iak wapno palone.

A R T Y K U Ł IV.

O przysposobieniu nowiny.

Pytanie. *Co nazywasz nowiną ?*

Odpowiedź. Nowiną nazywa się wszelki grunt nieuprawny, mający rozmaite zawady przeszkadzające uprawie. Te zaś zawady są następujące: 1) gdy grunt jest lasem lub krzakami zarosły; 2) gdy jest grubemi ziołami zarosły, iako to sitowiskiem, paprocią, ieżyną i tym podobnie; 3) gdy jest zbyt wilgotny, lub bagnisty; 4) gdy jest nadto suchy, piaszczysty, i tym podobnie.

P. Jak uprzątniesz grunt z lasu ?

O. Nie trzeba ścinać drzewa, lecz obkopywać go na około, i poprzycinać w ziemi korzenie drzewa w tej stronie, na którą nadaie się, natenczas drzewo własnym ciężarem samo wywróci się. Uprzątnąwszy grube drzewo, ieżeli gałęzie i drobne krzaki

nie można na co lepszego obrócić, rozrzucić się po gruncie, aby wyschły, i potem za sprzyjającym wiatrem zapalą się, po spaleniu popiół równo wszędzie rozrzuci się i przyorze, lub przykopie. Z tej praktyki dwoia-ki pożytek wypada, najprzód ogień rozgrze-je ziemię, która w lasach pospolicie jest chłodną, i wyniszczy wszystkie chwasty, popiół zaś za pognóy służy.

*P. Jak uprzątniesz grunt z paproci, sitow-
ska, i innych grubych zielsk?*

O. Te zielska wygubić można częstym uprawianiem pola zwłaszcza pod posuchę, lub częstym zielsk koszeniem, po którym chwasty co raz bardziey w górę pędzą, przez co wysilają się i niszczeją.

*P. Jak przysposobisz grunt wilgotny i ba-
gnisty?*

*O. Na gruncie wilgotnym potrzeba za-
gony wysokie bardzo robić, aby głęboko
w brzdach woda zostawała, a zatym zby-
tnią wilgocią zagonów nie napełniała. Grunt
bagnisty aby uczynić urodzaynym, potrze-
ba najprzód obsuszyć go, spuściwszy wodę
za pomocą rowów pobitych. Nim iednak do
tej roboty przystąpi się, potrzeba wyprobo-
wać wprzód, iaka jest ziemia na tym bagnie,
czyli urodzayna, lub którąby z łatwością do
tego stanu przyprowadzić można, a to aże-*

by w czasie pożytek z tego bagna odpowiadał kosztom tożonym na niego.

P. Jak przysposobisz grunt suchy, czczy i piaszczysty?

O. Poprawę takowych gruntów opisaliśmy w artykule poprzedzającym: tu to dołożę, iż kto nie może wcale takowych gruntów poprawić, lub że takowa poprawa wymaga długiego czasu, natenczas piaski gęstym ogrodzić potrzeba płotem, lub drzewami gęsto na około poobsadzać, i samą świerczyną, i sośniną pozasiewać, a to dla tego, aby wiatry nie nanosiły piasku na grunta urodzayne przyległe, albowiem przez takowe niedbalstwo wielka szkoda dźiać się zwykła.

Inne grunta nieurodzayne, lub mające iakowe zawady do urodzayności, rozpoznawszy one, łatwo wynaleść można środki, stosownie do tego wszystkiego co się już powiedziało, aby ie przyprowadzić do stanu urodzayności.

A R T Y K U Ł V.

O nayprzyzwoitszym urządzeniu
gruntów.

Pyt: *Co rozumiesz przez urządzenie gruntów?*

Odpow: Stosownie do rozmaitych gatunków roślin gospodarskich, i innych okoliczności, rozmaicie gospodarze urządzają swoje grunta. Niektórzy dzielą wszystkie grunta na dwie części, to jest na łąki i pola orne. Inni na 4, 5, 6, 7 do 18. Z pierwszych dzielą grunta orne, iedni na dwie części, oprócz ogrodów; drudzy na trzy części. Pierwsi iedną część pola ornego przeznaczają pod oziminę, to jest pod zboża na zimę się siejące, drugą zaś część pod iarzynę, to jest pod zboża na wiosnę siejące się. Drudzy iedną część przeznaczają pod oziminę, drugą pod iarzynę, a trzecią wypuszczają na ugór, to jest, próżne pole odłogiem leżące przez rok zostawiają.

P. Jakie z tych wszystkich urządzeń jest naylepsze?

O. Naylepszy jest podział na wiele części np. na 8, 9, 10 i 12, a na których zasiewy tak są urządzone, że ieden gatunek zboża na iednymże dziale nieprędko przy-

pada, to jest w lat 6. 7 i tym podobnie. Gdy więc w iednym roku oziminą zasieią, w następującym sieią iarzyne, w trzecim trawy różne, i te ze trzy lat wciąż zostaią, potym sieią rośliny w ziemi owoc wydaiące, iako marchew, rzepę, kartofle i tym podobnie, albo strączkowe, iako grochy różne, lub głąbiaste, iako kapusty, iarmuże; tym tedy sposobem ledwo w ośm lat albo późniey stosownie do urządzenia, ieden gatunek zboża na iednymże polu przypada.

P. Co rozumiesz o podziale pól na dwie części?

O. Podział pól na dwie części jest niedogodny dla tego, że na iednym sieią popolicie oziminę, a na drugim iarzyne, i tak zawsze na przemiany. Tym sposobem ziemia bardzo wysila się, albowiem potrzebując iednakowych prawie soków pod te rośliny wyniszcza się bardzo, potrzeba więc aby albo z siebie była bardzo urodzayną, lub ustawicznie nawozami naprawiana. Przeciwnie zaś gdy po zbożach następuią rośliny strączkowe, głąbiaste, trawy, i t. p. natenczas ziemia nietylko się nie wysila, lecz urodzaynieyszą staie się pod zboża, albowiem te rośliny pociągaią wiele do siebie soków pożywnych z powietrza, i te ziemi udzielaia: gdy pod zboża z siebie naywięcey ziemia soków pożywnych dostarczać musi.

P. *Co rozumiesz o podziale pól na trzy części?*

O, Podział pól na trzy części też same ma nieprzyzwoitości, co i na dwie. Ze trzecią część obracają na ugór, to dla tego czynią, że albo grunt jest mniej urodzayny, a zatym zboża raz poraz rodzić nie mógłby, lub też dla niemożności obrobienia obszer-nych pól. Niektórzy utrzymują, że ziemia potrzebuie spoczynku, i dla tego odłogiem ją przez rok zostawniają; lecz to jest fałszywe mniemanie, albowiem z doświadczenia widzimy, że w ogrodach nie mających żadnych ugorów, obficie zawsze rośliny rodzą się; cała różnica na tym zawisła, że ogród lepiej uprawiają, i że rośliny nieustannie odmieniają, tak, że ledwo czasem w 9. lat iedenże gatunek rośliny na tymże samym gruncie przypada.

P. *Na wiele części grunt podzielić, i iaki w tym porządek zachować iest nayprzyzwoiciey?*

O. Tego z pewnością udeterminować nie można, albowiem to zawisło od gatunku gruntu, od pokupu pewnego gatunku zboża, od wielości łąk samorodnych, i rozmaitych innych okoliczności. W powszechności mówiąc na 8. części do 12 dobrze iest grunt podzielić, i porządek w sianiu np. taki zachować: pierwsze trzy lata trawy, iakie są koniczyna, esparsetta i t. p. czwarty rok zasiać

owsem, gryką, lub inną iarzyną, piąty grochami i warzywami, szosty pszenicą lub żytem, siódmy konieczyną, która się w szostym roku, z żytem posiecie, osmy ięczmieniem, prosem i tym podobnie. Jeżeli tedy grunt tym sposobem na 8. części podzielonym zostanie, to wypada 4. części pod oziminę i iarzynę, a drugie 4. pod trawy, czyli połowa całego pola pod zboża, a druga połowa pod trawy. Kto więc mało ma łąk samorodnych, a wiele bydła dla poprawy gruntów trzymać musi, takowy podział będzie miał za dogodny, i przekona się w czasie, iż daleko więcej zbierze zboża z połowy pól, niż drudzy z całych, lub dwóch trzecich części, tam gdzie jedną część na ugór puszczają.

P. Pola dwu, lub trzy częściowe iak zamienić można na wieloczęściowe?

O. Pola dwuczęściowe z łatwością zamienić można na wieloczęściowe, podzieliwszy np. każdą część na cztery części, to wszystkiego będzie 8. Do takowego podziału nic przeszkadzać nie może, zwłaszcza iż na takowych polach prócz tego bydło paść się nie mogło, albowiem wszystkie zawsze zasiewane były. Trudniejszy jest daleko unsuccessful takowy podział na polach trzyczęściowych, albowiem pospolicie w ugorach bydło pasać się zwykło, które często-
kroć

kroć w wielu wsiach, prócz ugoru innego pastwiska nie ma. Takowe pola chcąc podzielić na wiele częściowe, potrzeba po trochu zabierać ugoru do działów, i sposobić się w zioła pasznicze, których gdy tyle przysposobi się, że nie tylko w zimie, lecz i w lecie aż do żniw paść można będzie bydło w oborze, natenczas całe ugory skassować i pola na wiele części zamienić można będzie. Takowe jednak przedsięwzięcie musi być za zgodą całej gromady wsi uskuteczniane i pod dyрекcyą woјta lub dziesiętnika. Takowy podział aby był skutecznym i wolnym od szkód, potrzebuie ogrodzenia.

P. Wielorakie są sposoby grodzenia?

O. Różne, robią płoty martwe, albo żywe, robią wały z ziemi lub z kamienia.

Płoty martwe krótko trwają, i wiele lasów niszczą, wiadome są wszystkim z czego i iak się robią.

Płoty żywe nazywają się te, które robią z krzewów gęstych kolących z ziemi wyrostych. Takowe płoty są bardzo trwałe i powstają albo z nasienia posianego, albo, co lepiey ieszcze z krzewów przesadzanych, które co rok nożycami obcinane, w gęsty płot zamieniają się.

Płoty z ziemi robią się, kopiąc rowy i ziemię z nich na jedną stronę wyrzucając. Na takowej ziemi sadzą często płoty żywe.

Płoty kamienne; gdy na polu w obfitości kamienie znajdują się, te zbierają się i naokoło pola w wał układają.

A R T Y K U Ł VI.

O przysposobieniu gruntu do przyięcia nasienia.

Pytanie. *Co czynić potrzeba aby ziemia była zdolna do przyięcia nasienia?*

Odpowiedź. Nayprzód potrzeba tak spulchnić iey powierzchnię, ażeby się w niey korzenie roślinne bez przeszkody rozpościerać, a przez to soki pożywne w obfitości zbierać mogły. Powtórę wygubić potrzeba chwasty, które częścią pokarm zabierają, częścią zboże głuszą.

P. *Jakie masz sposoby spulchnienia ziemi?*

O. Są na to wynalezione rozmaite narzędzia rolnicze, iako pług, socha, radło, brona i walce. Za pomocą tych narzędzi ziemia przewraca się póty, aż spulchnioną należycie zostanie. I tak grunta tęgie więcey, rzadkie i piaszczyste mniej spulchniania potrzebują. W powszechności aby grunt był należycie spulchniony, potrzeba go tyle razy orać, radlić i skrudlić, aż powierzchnia

iego należycie skruszoną, i ledwo ze nie w proch zamienioną zostanie. W oraniu uważać bardzo potrzeba, ażeby gdzie cieńka warsztwa dobrej ziemi na wierzchu znajduje się, w takowym gruncie głęboko nie orać, albowiem wydobyty piasek ze spodu całe pole zepsuć może.

P. *Jak grunt oczyścisz z chwastów?*

O. Potrzeba go kilka razy pługiem, sochą, radłem przewrócić: korzenie bronami, a potem grabiami na wierzch roli wyciągać, zgromadzić, wysuszyć i spalić.

P. *Jakie jest użycie narzędzi rolniczych wyżej wspomnianych?*

O. Pług służy do orania ziemi wszystkich gatunków wyjąwszy kamienistych.

Socha służy szczególniey gruntom kamienistym, lubo i wszystkie inne można nią orać. Pług ma ten pożytek, iż podcina korzenie chwastów, a przez to w znaczney ilości niszczy je. Socha zaś lepiej spulchnia ziemię, i głębiej nią orać można. Obydwa te narzędzia godne są pilney uwagi gospodarzy, aby poprawionemi i udoskonalenemi zostały.

Radło używa się do rozbijania grubych brył ziemi, pługiem lub sochą wyłożonych: dla tego radłem w poprzek orze się.

Brona służy do skrudlenia, i zawlęczenia nasienia: na gruntach piaszczystych u-

żywaią bron drewnianych, na tłustych i zległych żelaznych.

Walec ieżeli zębaty służy do skrudlenia roli, ieżeli gładki do przyciśnienia ziemi po zasianiu, ieżeli ta jest zbyt rzadką i lekką.

P. Jakich bydłał do orania używać się zwykło?

O. Do orania pospolicie używaią wołów: zdaie się, iż sama natura przeznaczyła je do tego: albowiem wielkość ciała, moc sił, krótkość nóg, powolny chód, powodująca się łagodność, a w naywiększey pracy niezwyknięzona cierpliwość iawnym są tego dowodem. Do brony zaś i walca więcey koni używa się.

W oraniu uważać potrzeba, aby plagami bydła nie męczyć dopóki głosem rządzić daią się, nie pozwalac im odpoczynku aż na końcu staia. Wołowi spracowanemu potrzeba grzbiet ręką natrzeć, skórę na nim poruszać; przez zaniedbanie bowiem tego różnym chorobom podlega bydło.

A R T Y K U Ł VII.

O rozmaitych rodzajach nasion
gospodarskich.

Pytanie. *Jakie są nasiona gospodarskie?*

Odpow: Rozmaite są, i w różnych krajach odmienne, ja tu wyliczę najużywawsze i bardziej do rodzaju zbóż należące, a te są: pszenica, żyto, ięczmień, owies, proso, ber, gryka, turecka pszenica, grochy, len, konopie. Warzywa zaś i trawy opiszę pod artykułem ogrodów, i łąk.

P. *Co powiesz o pszenicy?*

O. Pszenica jest najcelniejszym i najpokupniejszym ziarnem; są iey różne gatunki, wszystkie jednak potrzebują gruntu tłustego. Bardzo czysta i biała rodzi się na gruncie, w którym więcey gliny niż piasku znajduie się, a który dobrze gnoyny, lub marglem nawieziony i spulchniony iest. Pszenicę pospolicie sieią na zimę, lubo iest iey drugi gatunek nazwany iarą, który sieie się na wiosnę, lecz rzadko kiedy taka dobrze udae się.

P. *Opisz mi żyto?*

O. Żyta także różne są gatunki, pospolicie sieie się na takich gruntach, gdzie

pszenica udawać się nie chce, urodzi się i na podłych; najlepszy jest pod niego grunt złożony z równych części gliny i piasku. Pospolicie na zimę sieie się, lecz jest i iare, które rzadko kiedy dobrze udaie się.

P. *Co powiesz o jęczmieniu?*

O. Jęczmienienia różne są także gatunki, sieie go się na wiosnę i to późnief nieco, bo najmnieyszego mrozu boi się. Gruntu potrzebuie tłustego i dobrze uprawnego. Zbyteczna wilgoć wiele mu szkodzi. Gdy zupełnie doyrzeie, ktoś z dziebła spada, nie trzeba więc czekać, aby przestał, ale iak tylko się zapali, trzeba go natychmiast skosić; a gdy kilka dni na pokosach poleży, w kopice zgromadzić, lub w snopy związać.

P. *Opisz mi owies?*

O. Owsa także różne są gatunki, sieie się zaraz z wiosny i częstokroć na skibę; udaie się na gruncie piaszczystym, lecz im lepszy grunt, tym lepiey rodzi się.

P. *Co powiesz o prosie?*

O. Prosa pospolicie trzy gatunki u nas znaiome są: czarne, białe, i czerwone. Sieie się późno na wiosnę, bo najmnieyszego mrozu boi się; dobrze udaie się na nowinie, a lepiey ieszcze na namułach rzecznych: że się zbyt krzewi, dla tego sieie się rzadko. Proso skoro w kitkach podsycha, zaraz go skosić lub zżąć potrzeba, albowiem skoro

się podstoi zewszystkim, ziarno wypada. Zwiezione do stodoły, powinno być iak nayprędzey wymłócone, bo todyga iego nie dobrze wyschła, zagrzewa się.

P. *Opisz mi ber?*

O. Ber podobny iest do prosa, tylko że proso ma nasienie w gronach, ber zaś w kłosach. Ber podleyszy iest od prosa, a sieie się tak iak proso.

P. *Co powiesz o gryce?*

O. Gryka nazywa się hreczką albo tatką. Grunt lubi suchy, lekki, a naylepiey udaie się na piaszczystych nowinach. Sieie się na wiosnę naypóźniey od innych zboż. Na nasienie bierze się pospolicie poślednieysza, i sieie się w dzień pogodny, jeżeli być może, w rolę suchą. Gryka grunt czyści i naprawia.

P. *Opisz turecką pszenicę?*

O. Turecka pszenica, inaczey kokoryca, albo kukuruza zwana, potrzebuie gruntu tustego, ciepłego. Sieie się wczesnie na wiosnę, i na morgu wysiewa się do gmiu garcy. Gdy iuż ma pięć listków, wruszaia pomiędzy nią ziemię motykami, chwast wyrывая, i gdzie gęsta rozrzedzaia, tak ażeby człowiek mógł przechodzić około niey. Gdy wyrośnie w kolano, drugi raz znowu wruszaia ziemię około niey motykami, i obsypuią ją wysoko, wszystkie wyrostki o-

koło niey wyrywając. Na iedney łodydze bywa czasem trzy strąki, a z każdego wymłaca się po kilka set ziaren. Robią z niey chleb, kaszę, używają na stód, karmienie drobiu, wieprzów, i tym podobnie.

P. Co powiesz o grochach ?

O. Grochów różne są gatunki, iako to: groch biały albo fasola, groch polny, bób, i soczewica.

Grochu białego wiele jest także gatunków, w ogólności są tyczne i piesze. Sieie się na wiosnę, gdy już niebezpieczeństwo mrozów ustanie: lubi grunt tłusty, ciepły i dobrze uprawiony.

Kiedy już ma prawdziwe liście, powinna się ziemia około niego motyką poruszać, a gdy się potoczy, obsypnie się tak, iak turecka pszenica.

Grochów polnych różne są także gatunki, potrzebują gruntu ciepłego, tłustego, i nie świeżo nawiezonego. Sieią się na wiosnę: gdy po większey części doyrzeją, koszą się, poleżą aż wyschną, i zwożą się do stodoły, gdzie wysoko układają się, ażeby wilgoci od ziemi nie nabierały, od której wyrastają.

Bób potrzebuie gruntu tłustego, dobrze uprawionego, sieie się iak groch.

Soczewica takiego gruntu, i tak, iak groch polny sieie się,

P. *Opisz mi len?*

O. Len lepiej się udaie na gruncie mającym w sobie nieco gliny, niż na lekkim, potrzebuie dobrej uprawy, osobliwie na nowinie, aby ta przez uprawę dobrze przegniła. Jeżeli len sieie się dla nasienia czyli siemienia, sieie się go rzadziej, jeżeli zaś dla przedziwa, sieie się go gęściej, ażeby dźbła lnu cienko i wysoko dla delikatniejszego włókna wyrastały. Len potrzeba z chwastu dobrze wypielać, a osobliwie z lepczycy, która go kręci i żywność mu zabiera. Nayprzyzwoitsza pora zrywania lnu, kiedy prątki poczynają brać kolor jasno-żółty, kiedy liście opadają i ziarno w główkach brunatnieie. Trafia się często, że na iednym polu len w iednym miejscu już doyrzały, gdy w drugim ieszcze trzyma się zielono. Jeżeli się w iednym czasie wszystko wyrywa, pilnie na to trzeba uważać, ażeby doyrzały od zielonego odłączyć; z zaniedbaney albowiem tey przestrogi dwoiako gospodarze szkodują: nayprzód, że ponieważ doyrzały iest twardszy, przeto więcey czasu potrzebuie, ażeby się w moczydle należycie wymacerował, niżeli zielonawy; a z tym zielonawy częstokroć w moczydle zgniie, nim doyrzały zupełnie doydzie. Powtóre że siemie niedoyrzałe z doyrzałym się mię-

sza, a przez to nie pewną czyni przyszłego urodzaju nadzieję.

P. Co powiesz o konopiach?

O. Konopie takiego gruntu i takiej uprawy co i len potrzebują, są dwoiakię płoskonki i maciory. Płoskonki czyli samce co nie mają owocu, maciory albo samice, które nasienie mają. Płoskonki prędzey doyrze-
wają, a zatym prędzey się wyrywają, suszą i macerują. Maciory wybrane powinny być wprzód w kupie złożone i nakryte, ażeby się główki zagrzały, a przez to nasienie w omłocie prędzey wypuszczają.

A R T Y K U Ł VIII.

Uwagi względem sieyby.

Pytanie. *Na co uważać potrzeba w sianiu?*

Odpowiedź. Trzy główne uwagi względem sieyby zachować trzeba: 1) ażeby rolę zasiał nasieniem czystym i zdrowym, 2) w czasie przyzwoitym, 3) sposobem iako naydosko-
nalszym; od tych trzech albowiem kondycyi naywięcey zależy obfitość lub szczupłość przyszłego urodzaju.

P. Jakie iest nasienie czyste i zdrowe?

O. To, którego ziarno iest iędrzne i ważne, które na pniu zupełnie doyrzało, a

w spichlerzu nie zatechło, ani je robactwo nadpsowało. Ze pospolicie ziarna iędrzne i chude zmieszane są razem, więc oddzielić je potrzeba przez dobre młynkowanie, lub sypać z wolna na wodę, gdzie chude na wierzchu zostanie, a ważne na dno pójdzie. Potym wyimie się z wody, wysuszy i zasieie.

P. Jaki jest czas sieyby?

O. Czas sieyby sama natura okazuje, to jest kiedy nasienie samo opada na ziemię. Lecz to ma się rozumieć do tych tylko roślin, które u nas, lub w krajach jednakowe ciepło i zimno z naszym mających, dziko same rosną. Dla tego żyto i pszenica, że w krajach zimnych dziko rośnie, u nas też na zimę sieie się, ięczmień zaś proso, gryka, i inne, że w krajach ciepłych dziko rosną, dla tego u nas najmniejszego mrozu boją się, a ztąd później na wiosnę sieią się. Z doświadczenia wszyscy wiedzą, kiedy jakie zboże siać potrzeba; w ogólności mówiąc wczesne sieyby są lepsze, niż średnie, a późne rzadko kiedy dopisują. Na gruntach podłych i piaszczystych lepiej jest siać wczesnie, osobliwie oziminę, a na gruntach tłustych nieco później.

P. Jakim sposobem sieie się zboże?

O. Pospolity siania sposób jest brać nasienie ręką i rzucać puszczając je pomiędzy palce mniej lub więcej, podług wielkości

ziarna i potrzeby rzadszey lub gęścieyszey sieyby. Wiele od tego zależy, aby równo wszędzie rolę zasiał, dla tego tę robotę ludziom tylko sprawnym powierzyć można. Miarę wysiewu trudno jest umiarkować, zależy to od gatunku nasienia i własności gruntu. W powszechności na gruncie tłustym rzadziej, na chudym gęściej sieie się, albowiem na gruncie tłustym jedno ziarno kilkadziesiąt kłosów wydać może, zaś na chudym pospolicie jedno ziarno, jeden kłos wydaie. Tak tedy na gruncie tłustym mniej sieie się, a więcej zbiera, na gruncie zaś chudym więcej sieie się, a mniej zbiera. Tu więc gospodarze naywięcej pracować i dochodzić powinni, ażeby po iako naymniejszych zasiewach, iako nayobfitsze zebrać urodzaie. Posiane zboże zawleka się bronami, na tęgich gruntach żelaznemi, na piaszczystych drewnianemi.

P. Po skończoney sieybie czyli zostaje jeszcze co rolnikowi do roboty?

O. Po skończoney sieybie uważać pilnie potrzeba. 1) Ażeby woda, że dżdżu lub śniegu na zasianym polu nie stała, co postrzegłszy potrzeba przekopywać rowki, lub pługiem albo sochą głębokie bruzdy przegnać, któremiby woda opaść mogła. 2) Ażeby ani w iesieniu ani na wiosnę bydło na zbożu się nie pasło, przez co nie mało bywa

szkody, gdyż iedno się z korzeniem wyrwa, drugie bydłeta nogami głęboko w ziemię wbijają, trzecie gdy już w kolanka wyrasta, ze wszystkim wygryzają. 3) Ażeby w czasie przyzwoitym nim się kwiat pokaże, z chwastu wypielone było. 4) Ażeby osobiwie pszenica, gdy bardzo wybuia, przyżęta, lub przykoszona była nim w kolanko póydzie, przez co w słomę bardzo nie wybuia i nie pokłada się.

A R T Y K U Ł IX.

O uszkodzeniach zasiewów.

Pytanie. *Jakie szkody zasiewy ponosić mogą?*

Odpow: Rozmaite przypadki zbożom i innym roślinom gospodarskim szkodzą, iako to: odmiany powietrza, różne właściwe im choroby i rozmaite zwierząt rodzaje.

P. *Jakie szkody ponosi zboże z przyczyny odmian powietrza?*

O. Wiatr szkodzi, gdy zboże kwitnie, zrywa albowiem kwiat, a z nim płód, przez co kłosa próżne, lub mało ziarn dostają. Wiatr gwałtowny pokłada buyne zboże, które przed czasem gnie. Wielkie susze, lub deszcze ustawiczne albo zimna, nieurodzaj sprawiają. Są niektóre wiatry zaraźliwe,

na całych łanach zboża zarażające. Temu wszystkiemu zapobiedz nie jest w naszej mocy. Tyle tylko możemy, ażeby przez przyżynanie lub przykaszanie nie dać zbożu wybuć się, lub pomiędzy wybuione gałązki z drzewa powstawić.

P. Jakie są choroby roślin?

O. Pospolite są: rdza, śnieć, węglik, i spór.

P. Co jest rdza, i iak iey zapobieżysz?

O. Rdza obsiada liście i łodygę roślin i sprawia próżność w kłosach. Grunta na rudawiznach częstokroć tey chorobie podlegają, lubo czasem i na innych gruntach wiatr popędziwszy powietrze napełnione częściami rudy, zaraża zboże. Zapobiedz temu nie można.

P. Co jest śnieć i węglik, oraz iak im zapobieżysz?

O. Śnieć jest zaraza zbóż, a osobliwie pszenicy. Dwoiaka jest śnieć, jedna co zaraża wszystkie kłosy, druga niektóre tylko i taką nazywają węglikiem. Ażeby zboże wolne od zarazy śnieci było, potrzeba rolę czystym zbożem siać, i gnoiem dobrze przegniłym, z którym częstokroć nasienie śnieci na pole wywozi się. Jeżeli nasienie jest śnieciste, potrzeba go w wodzie wapiennej póty płókać, aż woda czysta będzie, przez co

albo całkiem zapobieży się zarazie, lub bardzo zmniejszy się onę.

P. *Co jest spór i iak mu zapobieżysz?*

O. Spór jest pospolitą chorobą żyta, którą wydaie długie, a czarne ziarno z kłosa sterczące. Odbieranie czystego nasienia, i płókanie w wodzie nim się posieie, wiele na to pomaga.

P. *Jakie zwierzęta zbożom szkodzą?*

O. Myszy, susły, dziki, niedźwiedzie, szarańcza, gąsienica i rozmaite ptastwo.

P. *Jaki sposób masz przeciwko myszom?*

O. Myszy czasami w wielkiej ilości na pole napadają, lecz doświadczono, że się same zaiadają, i dla tego w krótkim czasie szkodę robić przestają. Można ie także za pługiem miotłami dzieciom kazać wybiiać.

P. *Jaki masz sposób przeciw susłom?*

O. Susły więcey szkody robią, na wygubienie których potrzeba lać wodę w ich jamy, a gdy na widok wyidą, zabiać.

P. *Jaki masz sposób przeciw dzikom i niedźwiedziom?*

O. Dziki i niedźwiedzie w nocy nachodzą na pole, którego pilnować trzeba paląc ognień i odzywaiąc się ieden do drugiego, a tak głosu ludzkiego te zwierzęta unikać będą.

P. *Jak zapobieżysz szarańczy?*

O. Szarańcza rzadko kiedy kray nasz odwiedza, lecz gdzie padnie, prócz gołey

ziemi nic nie zostawuie. Dla pozbycia się icy, lub żeby się zaraza nie szerzyła, ieden jest nayskuteczniejszy sposób; to jest: wybić czym prędzey rów około nich, nastroszyć nad nim suchej słomy, zeyść się potym kilku gromadom, rozstawiwszy się długą linią, krzykiem, dźwiękiem różnym, strzelaniem, i miotłami pędzić szarańczę w wykopany rów i w nastroszoną słomę, a tam końmi tratować i palić. Wszystko to robić się powinno przed miesiącem Wrześniem, nim szarańcza płód swój na ziemi złoży, z którego się w roku przyszłym odnawia.

P. Jak wygubisz gąsienice?

O. Gąsienica nie tak zbożu, iak innym roślinom gospodarskim szkodzi, gdyż ziele ziada, przez co roślina nikczemnieie, a czasem ze wszystkiem ginie. Na kapuście i innych roślinach posypuią gąsienicę ieczmienną plewą, która ją kaleczy i gubi, lecz wtenczas tylko, gdy jest zbyt młoda, bo starey nic nie szkodzi; gdzie zaś plewa utrzymać się nie może, trzeba zbierać i gubić gąsienice, ieżeli ludzi jest do tego dosyć. Na drzewach pokazuiące się pałęczyny, w których złożony jest płód gąsienic, potrzeba w zimie pilnie zbierać i palić; na kapuście zaś składaią motyle proszek żółty, do ikry rybiey podobny, ten także pilnie ściierać należy, zapobieży się przez to wiele złemu

mu na potym. Gąsienice pospolicie blisko drzew rodzić się zwykły, gdzie więc drzew nie masz, tam i gąsienic nie będzie.

P. *Jak odpędzisz ptastwo?*

O. Ptastwo różne wyjada ziarno posiane na roli lub doyrzewiające w kłosie, na to nie masz sposobu tylko oganiać zboże przez dzieci i ludzi próżnujących, i straszydła stawiać, które jednak często odmieniać potrzeba, bo ptaki przyzwyczajają się do nich.

A R T Y K U Ł X.

O żniwie i młóćbie.

Pytanie. *Kiedy zboże zbiera się z pola?*

Odpow: Gdy zboże zupełnie już doyrzeje, zbierać go pilnie potrzeba, aby nie przestało, przez co wiele szkody dźiać się zwykło. Zboża kłosowe wtenczas są doyrzałe, gdy ich słoma zupełnie żółtknie. Gryka zaś i proso doyrzewa zupełnie, lubo łodyga ich ieszczce zielona; potrzeba więc pośpieszać z zbiorom tych zbóż, których łodyga w kolkach wyschnie. Doświadczoño, że świe dowato zebrane zboże, nietylko więcey wydaje, bo ziarno wcale nie wykrusza się, lecz

i mąka z niego jest piękniejsza niż z przestalego.

P. Jakim sposobem zbierają zboża ?

O. W różnych krajach różnym sposobem zbierają zboże, naywięcey jest takich, którzy oziminę żną sierpem, a iarzynę koszą, lecz wielu jest takich, którzy i oziminę i iarzynę koszą, ale wtenczas kiedy zboże jest świadowate, albowiem przestałe koszą, wytrząsa bardzo ziarna. Do koszenia zboża opatruią kosy grabkami, ażeby się równo zboże kładło, i wysokie kłosy nie targaty. W powszechności mówiąc, daleko prędzey i mnieyszą liczbą ludzi można skosić zboże, niż pożąć, gospodarze więc nad tym zastanawiać się i próbować powinni, co im jest lepszego i dogodniejszego.

P. Po zżęciu lub zkoszeniu zboża, iaka dalsza robota około niego ?

O. Nayprzód zboże na garściach przeschnąć nieco powinno, potym wiążą je w snopki, i w mędle układają po 15 w iednym, lub drobne zboże w kopki ustawiają. Gdy wyschnie w mędlach lub kopkach, zwożą do stodoły, do brogów, lub na polach układają w sterty.

Gdzie drzewa brakuie do budowania stodoł, tam dobrze jest używać brogów na czterech słupach z daszkiem wiadomych, a

między niemi postawić młocarnię, w któreyby zboże wymłacało się.

Gdzie zaś i drzewa wcale brakuje, i grunta są tłuste, tam układają zboża w sterty, koło nich ziemię ubiją i wyrównają, na której młócą zboże pod gołym niebem w czasie pogody; gdy zaś deszcz pada, przykrywają klepisko słomą, aby nie zamokło. Takowy sposób jest użyteczny tam, gdzie kradzieży na polu obawiać się nie można.

P. Czy jest iaki sposób łatwego i prędkiego wysuszenia zboża?

O. W północnych krajach gdzie późno lub nie zawsze dojrzewa zboże, suszą je w przepłotach, a potem w osieciach. W przepłotach na wolnym powietrzu prędko snopki wysychają. Z przepłotów biorą je do osieci, to jest suszarni, gdzie za pomocą ognia prędko i zupełnie dosycha zboże. Z takowego suszenia jest ten zysk, iż zboże bardzo łatwo wymłaca się, i wszelkiemu zepsuciu nie podlega. U nas w lato osobliwie mokre z pożytkiem tych sposobów użyćby można, zwłaszcza do wysuszenia późno ciętey koniczyny.

P. Jak się robią przepłoty?

O. Około stodoł, lub gdzie podobać się będzie, stawiają słupy na 4 łokcie od siebie oddalone, a wysokie do 15 łokci. Na łokieć od ziemi przeymują się łąką, i wyżej daie

się wiele łat tak oddalonych od siebie, iak są snopy grube. Słowem że te przepłoty formują iak drabinę, albo raczey płot żerdziowy rzadki. Między te żerdzie wsadzają się na płask snopki, i kłosami na dół zwieszają się. Tym tedy sposobem każdy snopek powietrze na około przeymnie, a deszcz choć upadnie, prędko z nich zleci, i snopki wysychają.

P. Jak się robią osieci?

O. Osieć czyli suszarnia, jest to izba postawiona tuż przy stodołach. Kto ma wielką krescencyą, dwie takie izby, lub więcej postawić powinien. W tej izbie ściany i połap dobrze opatrzone, i drzwi do stodoły być mają. Spodem daie się ognisko z kanałami iak w oranżeryi, tylko więcej kanałów dać potrzeba, przez które ogień przechodzi, do luftu kominowego na wierzch idącego; nad kanałami na łokieć wysoko daia się legary, i na tych żerdzie gęsto, takie iak szczeble. Na tych żerdziach snopy układają się kłosami na dół, a odziemkami do góry aż cała izba napętni się. Wyżej potym daie się druga warsztwa tych żerdziów, i trzecia, i snopki równie układają się. Gdy tedy snopki przeymnie należycie ciepło i wysuszy, wynosi się zboże z osieci, a drugie wnosi. Gdy ogień wypali się, zatyka się czeluść i luft kominowy, a w kana-

łach w wielu miejscach oddechy otwierają się, przez co więcej ciepła dodaie się. Można także zamiast kanałów dymem wysuszać zboże, lecz w tym razie jedną tylko warsztwę zboża układa się.

P. Jakim sposobem wymłaca się zboże?

O. Nayzwyczajniejszy, i naylepszy z dotąd wiadomych sposobów, iest wymłacać zboże cepami. Starożytni gospodarze tratowali zboże bydłem lub końmi, i po dziś dzień w wielu krajach używają wózka na 4ch kołkach, sanków i walców do tratowania, lecz te wszystkie sposoby mają swoje nieprzyzwoitości. Dzisieysi gospodarze powynajdowali rozmaite machiny do młocenia zboża, lecz te albo są bardzo kosztowne, lub niedoskonałe: ciągła iednak praca umiętnych gospodarzy w oszczędzeniu rąk ludzkich do młócb, spodziewać się każe, że kiedyś pomyślnym skutkiem uwieńczoną zostanie. Wymłociwszy doskonale zboże, wywieie go się rzucając przeciwko wiatru, albo przepuszczając na młynku, póty, póki zupełnie się nie wychędoży, i chowa do spichlerza.

A R T Y K U Ł X I.

O sposobie chowania zboża.

Pytanie. *Co powiesz o przechowaniu zboża?*

Odpowiedź. Zboże wymłócone różnym podpada przypadkom, a naywięcey szkodzi mu zgnilizna i robactwo.

P. Jakie masz sposoby przeciwko zgniliznie?

O. Potrzeba ażeby zboże nie było w cieple, w wilgoci, ani na świeżym powietrzu, gdyż te przyczyny osobliwie połączone razem zgniliznę sprawują. Konstrukcyą więc spichlerza taka być powinna, aby tam ani ciepło, ani wilgoć, ani powietrze nie dochodziło. Ktoby więc chciał na długi czas zboże przechować, takowe spichlerze stawiać powinien. Inny zaś mniey kosztowny sposób przechowania przez długi czas zboża jest, wykopać w ziemi suchej i twardej dół, lecz taki, któryby im głębiey idąc w ziemię rozszerzał się, słowem cały dół aby uczynił formę butelki; takowy dół wypala się dobrze słomą, i nasypuje się zbożem, i nakryje się deską, na której ułoży się wysuszoney gliny, a na tę nasypie się ziemi w kształt mogiły i uklepie, ażeby wilgoć na strony ściekała; w takowych dołach sta-

rożytni i po 200 lat przechowywali w całości zboża.

P. *Jak uchronisz zboże od robactwa?*

O. Nayskuteczniejszy sposób przeciwko robactwu jest, ażeby zboże było suche, i w suchym i chłodnym przechowane miejscu. Robactwo wypłęga się z płodu czyli z proszku, który się ze zbożem do schowania wnosi. Jeżeli tedy ów proszek dozna ciepła, wilgoci, i świeżego powietrza, natenczas wypłęga się i zaraża zboże.

A R T Y K U Ł XII.

O łąkach.

Pytanie. *Wielorakie są łąki?*

Odpowiedź. Dwojakie, samorodne i kunsztowne. Samorodne są te, które bez żadney uprawy rodzą trawę; kunsztowne zaś które się uprawiają, i nasieniem traw lub innych zioł na paszę-zdatnych zasiewają.

P. *Jakie są przymioty dobrej łąki samorodney?*

O. Na której trawa gęsta, bujna i soczysta prędko wyrasta: której powierzchnia jest równa, gładka, nie mająca nic takiego coby kośbie przeszkadzało. Wszystkie więc zawady na łące trzeba uprzątnąć,

kępy porozkopywać, kretowiny grabiami porównać i tym podobnie. Jeżeli na łąkach nie masz żadnych drzew, trzeba je porządnie rzędami w liniach prostych posadzić, osobliwie na grudowiznach, gdzie między drzewami trawa buyniejsza rodzi się, i siano w cieniu suszone smaczniejsze jest od tego, które na słońcu schło. Łąki są albo zbyt wilgotne, albo suche. A tak pierwsze złe siano wydają, drugie bardzo mało.

P. Jak poprawić można łąki zbyt wilgotne i bagniste?

O. Trzeba je rowami obsuszyć: do czego uważać potrzeba na wiosnę, gdzie woda w największej obfitości zbiera się i tam rów główny wybić: potym do tego głównego rowu inne poprzeczne poprzeryznąć, a tak za kilka lat łąka należycie obsuszy się, i lepszą trawę wydawać będzie.

P. Jak poprawisz łąki suche?

O. Zagraniczni gospodarze odwilżają, i skrapiają łąki, starają się w bliskości wodę płynącą zatrzymać, i w czasie posuchy na łąki wpuszczać, i znowu za pomocą rowów gdy tego potrzeba ustaie spuszczać. Lecz to tam tylko uskutecznić można, gdzie to z łatwością przyić może, a siano jest w wysokiej cenie. Gdy łąka jest zbyt sucha, najlepiej jest obrócić ją na pole, lub na łąkę kunsztowną.

P. Jakie trawy rosną na łąkach samorodnych?

O. Rozmaite, stosownie do różności gruntów i położenia onych. I tak, 1) łąki bagniste wydają zioła, śmiatek, siennicę wodną, mannę, skrzyp bagnisty, rzerzaczkę, ostryż i t. p. Także zioła nie tylko nieprzypadające do smaku, lecz szkodliwe bydłu. 2) Łąki zalane, na których czasami tylko woda stoi, wydają zioła: miotelnica łożąca, lisi ogon kolankowaty, stokłosa leżąca, kłosowka pachnąca. Te wszystkie gatunki trawy bydło bardzo lubi. 3) Łąki rzędzinne, które w zimie wodą zalane przez susze letnie wysychają, wydają zioła: śmiatek błękitny, grzebienica modra, nardusek ściśły, rzep zapaszysty. Te zioła są także dobre dla bydła. 4) Łąki darniste, które prócz zwierzęchniego korzonkami ziół ściśnionego darniu, nic ziemi twardej nie mają, i częstego niebezpieczeństwa dla bydła i ludzi są przyczyną. Takowa trawa dla koz tylko jest zdatna. 5) Łąki gorzyste, wydają zioła: śmiatek, siennica górna, stokłosa owcza, miotelnica kłosista, i inne dla owiec zdatne na takich łąkach rodzą się. 6) Gaiste i cieniste łąki wydają, proso rozpryste, siennica leśna, owiesek buyny i t. p. 7) Odłogowe trawy rosnące na ugorach są: pszeniczysko, pryszczernica, miotelnica czcza, o-

wiesek żytny i odłogowy, kłkol roczny, trwały, i piliany, chabr wielki, lisi ogon tączny, śmiatek darnisty i pospolity, drzączka średnia, siennica tączna, śnieć owsiana, owiesek żółty, grzebienica czubata i t. p.

P. Jakie zioła rosnące na łąkach są szkodliwe bydłu?

O. Jaskier, żabinek, sprawują choroby zgnite w bydle, ćwikła pomorska jest jeszcze szkodliwsza, a świnia wesz zadaje śmierć bydłu. Chwoszczka, tłusztosz, mysze uszko, sasanka, złotnik złomnokostny, sitowie włosiste, rosiczka, i wieloliść czyli bagienko ziele, wołom i owcom są szkodliwe. Tojad wilczy koniom szkodliwy. Pietruszka ośla, orlik, cynowół, rosiczka jest śmiertelna owcom. Gałązki dębowe szkodliwe są bydłu.

P. Czyli nie masz sposobu wygubić zioła szkodliwe na łąkach?

O. Nayskuteczniejszy jest sposób wapnem posypować takowe łąki, które ma tę własność, iż zioła szkodliwe gubi, dobrą trawę poprawia, osobliwie na gruncie wilgotnym, i mech niszczy.

P. Jakie masz sposoby poprawy łąk?

O. Oprócz wapna iak się wyżej rzekło, skutecznie łąki popiołem posypując poprawiać można. Także gnoiem potrząsając w zimie, z którego soki pożywne wiosenne de-

szcze i rozcieki wklepią w ziemię. Potym można wygrabić gnoy, i jeszcze użyć go na pole. W takowym gnoieniu uważać potrzeba, aby na wzgorkach raczey gnoić, a w dolinach można wcale nie kłaść gnoiu, który z wzgórków woda ściągnie w doliny. Jeżeli trawy przestają obficie rodzić się, natenczas siać ie trzeba okruszynami z siana, w których różne traw nasienia zayduią się.

P. *Co jest łąka kunsztowna i iakie oney pożytki?*

O. Łąka kunsztowna tym się różni od samorodney, iż trzeba pod nią rolę uprawiać i rozmaitemi trawami zasiewać, co do pożytków zaś tym przewyższa łąkę samorodną, iż same tylko pożyteczne i pōsilne trawy zaydować się na niey mogą, oraz że i grunt podły, albo piaszczysty można zasiewać trawami, które na nim obficie urodzą się i przyjemne są bydłu. Oraz kto ma wiele łąk kunsztownych, może wiele bydła i dobrego trzymać, a zatym lepiej grunta gnoić.

P. *Jakie gatunki traw na łąkach kunsztownych sieią?*

O. Koniczyna, kazorozec albo Lucerna, Esparsetta, stokłos albo Raigras, Owsik, Wyka pospolita, Bimbinella, rzepa, marchew, iarmuż, kartofle i t.p. wszystko to do łąk sztucznych należy.

P. Co jest koniczyna, i jakie około niej chodzenie i zbiór?

O. Koniczyny różne są gatunki, najlepsza jest ta, co czerwono kwitnie; dla bydła jest wyborną paszą, krowy wiele mleka od niej dają, a woły i konie spasaia się. Gdy jest zielona, to jest przed okwitnieniem, i gdy się na kupie zagrzebie, bardzo jest szkodliwa bydłu, gdy iey wiele zie. Sieie się pospolicie z ięczmieniem, zasiewszy wprzód ięczmień i zabronowawszy sieie się potym koniczyna i tylcem brony zabronuie się, aby głęboko nasienia w ziemię nie wbijać. Gdy zaś ięczmień już zeydzie w czasie siewu koniczyny, natenczas cieraniem ią zabronuie się, aby broną nie wyrывать ięczmienia. Po zebranym ięczmieniu koniczyna zacznie sporo wyrastać i przed zimą raz skosić ią można będzie na paszę: na następujące zaś lato trzy razy koszoną być może. Trudna jest do wysuszenia, potrzebuie kilkanaście dni schnąć, lubo w czasie gorącym i za 5 dni wyschnąć może. Na pokosach nie trzeba ią przewracać aż dobrze podeschnie, poczym przewraca się ią na drugą stronę. Jeżeliby zaś deszcz zbił ią bardzo do kupy, to trzeba ią ostrożnie wzruszyć. Potrzeba uważać aby nie zwozić i nie wzruszać koniczyny tylko z rana po rosie, aby nasienie i listki naysmaczniejsze nie odpadały.

Na nasienie w drugim roku, w drugiey kośbie zostawi się, aby należycie dojrzała, co się dzieie, gdy główki oszarzeią i nasienie z nich za dotknięciem w czas gorący wypada. Na nasienie zżynaia się sierpem główki i w kopki ustawiaia przez kilkanaście dni, aby należycie wyschły, reszta zaś kosi się potym na paszą dla bydła. Nasienie zwiezione i dobrze ususzone na słońcu, w workach wnosi się ieszcze do ciepłey izby, gdzie gdy należycie wyschnie, z łatwością potym wymłóci się.

P. Co powiesz o Kozorozcu czyli Lucernie i iey własnościach?

O. Lucerna kwitnie błękitno, wyrasta iuż na końcu Marca lub początku Kwietnia i trwa zielono aż do mocnych mrozów, jest więc ztąd użyteczna, że i wczesnie ią mieć i w późną iesień świeżą trawą karmić bydło można. Kosi się ią 5 i 6 razy przez lato; rośnie wysoko na trzy ćwierci i łokieć; wydaie daleko więcey paszy niż konieczyna, i mleko po niey krowy dają tłuscieysze. Udaie się na gruntach lekkich i kamienistych. Kosi się ią wtenczas gdy poczyną kwitnąć, albowiem późniey byłaby twarda i drewnista. Prędzey wyschnie niż konieczyna, lecz to ma niedogódneho, że na pokosach po deszczu porasta. Lucerna trwa aż do lat 15; na nasienie, w czwartym dopiero roku zbierać ią trzeba.

P. *Co powiesz o Esparsetcie?*

O. Esparsetta udaje się na gruntach jałowych, suchych, kamienistych i gliniastych. Co do smaku dla bydła jest lepsza od koniżyny i Lucerny. Dwa razy tylko kosić ją można na rok, z resztą tak się z nią postępuje iak z Lucerną.

P. *Opisz mi Stokłos?*

O. Stokłos albo ray-gras, jest to gatunek trawy chudey, na średnim gruncie dobrze się udaje, dla owiec jest bardzo pożyteczny. Niektórzy sieią go z Lucerną i Esparsettą, który razem z nią zebrany i porznięty, służy iey za sieczkę.

P. *Co powiesz o Owsiku?*

O. Owsik jest to rodzaj trawy do owsu zupełnie podobny tylko cieńszy a wyższy. Uduje się i na samych piaskach, trwając z korzenia lat kilka. Wszelkim bydłom przyjemny, a osobliwie póki świeży świnom. Posiany na wiosnę wprędce raz, daley przez lato i trzy razy koszony bywa.

P. *Opisz mi wykę pospolitą?*

O. Wyka pospolita, jest wyśmienitym pokarmem dla wszelkiego bydła. Orze się pod nią iak pod owies, i sieią ją na wiosnę zaraz po lodach. Grunt każdy dla niey zdalny, wyiawszy zgorzysty, i szczery piasek. Po wyce na zimę sieią żyta. Zbieranie iey takie jest iak grochu. Słoma albo wykowi-

ny, osobliwie z sromą zbóż, na sieczkę porznięte, wysmienitą jest paszą dla koni, ziarna zaś wymłócone, wysmienitym są pokarmem dla drobiu.

P. Co powiesz o Bimbinelli?

O. Bimbinella jest bardzo zdrowa dla bydła pasza, udaje się na górach. Sieie się do 50 funtów na morg. Można mieszać ją z raygrasem, esparsettą, lub owsikiem.

P. Po co rzepę i inne warzywa przyłączasz do łąk?

O. Albowiem warzywa są wysmienitym pokarmem dla wszelkiego rodzaju bydła; w lecie nać, a w zimie owoc, bardzo jest zdrową i pożyteczną paszą. Te warzywa pod artykułem ogrodów, dokładniey opiszemy.

A R T Y K U Ł XIII.

O koszeniu traw, suszeniu i przechowywaniu siana.

Pytanie. *Na co w koszeniu uważać potrzeba?*

Odpowiedź. Na trzy rzeczy. 1) Jak tylko trawa na łące zupełnie okwitnie, natychmiast powinni ją skosić, ażeby się na pniu nie zastarzała, z takiej bowiem siano bywa twarde, i nie żyzne. 2) Nie powinni nigdy

kosić w czasie słaty, gdyż przez to siano utracą swój naturalny smak. 3) Ani zbyt nisko, ani zbyt wysoko ścinać trawy nie trzeba; w pierwszym albowiem przypadku przycinają się główki, z których trawa wyrasta, a zatym korzenia traw próchnieją, i łąki coraz mniej siana dają, w drugim zaś przypadku, zostaje się wiele trawy na łące.

P. *W suszeniu siana na co uważać trzeba?*

O. Na cztery następujące rzeczy. 1) Ażeby ani nadto nie przesuszyć, przez co siano bywa chude i nie smaczne, ani też wilgoci nad miarę w nim nie zostawić, przez coby zgniło. 2) Lepsze jest siano w cieńniu między drzewami suszone, niżeli na miejscu otwartym, soki bowiem smak w sianie sprawujące, przez operacyą słońca uchodzą. 3) Nie trzeba czekać ażeby siano na pokosach ze wszystkim wysychało, ale w kilka godzin po koszeniu, należy pokosy rozrzucić widłami, przed wieczorem zgromadzić w małe kopice, w których gdy się siano jeszcze nie wyschło, dobrze wypoci, rozrzucone nazajutrz prędko wysycha, i przyjemnego smaku i zapachu nabiera. 4) Gdy się trafi deszcz na pokosy, nie trzeba je ruszać, aż nieco przeschną, inaczejby wszystko siano zczerniało.

P.

P. *Jak przechowasz ususzone siano?*

O. Najlepiej przechowuje się siano w szopach, albo w brogach; lecz gdzie nie masz sposobności budowania brogów, składa się siano na łąkach, w stogi, albo w długie sterty. Ażeby od ziemi nie butwiało, potrzeba pod nie grubo podestąć słomy, trzciny, gałęzi, drew i t. p., ażeby zaś od słoty z wierzchu szkody nie poniosło, trzeba aby dobrze było ususzone i nakryte: na ostatek, ażeby bydło do siana wolnego przystępu nie miało, trzeba go ogrodzić lub rowem okopać.

R O Z D Z I A Ł II.

O OGRÓDNICTWIE.

A R T Y K U Ł I.

O założeniu i urządzeniu ogrodów.

Pytanie. *Co jest ogród ?*

Odpowiedź. Jest to kawał gruntu ogrodzony naokoło, w którym rozmaite rzeczy na pożywienie i potrzebę ludzką sieją. Ze takowy grunt zawsze dobrze ogrodzonym być musi, dla szkody od bydła i ludzi, ztąd też wziął nazwisko ogrodu.

P. *Wielorakie są ogrody ?*

O. Rozmaite, w gospodarstwie dwa tylko potrzebne, to jest: ogród kuchenny, i ogród drzewny czyli sad; wielu te dwa gatunki ogrodów razem mieszaia.

P. *Co jest ogród kuchenny ?*

O. Ogród kuchenny jest ten, w którym rozmaite warzywa, leguminy włoszczyzny, i tym podobnie sieją.

P. *Co jest ogród drzewny, czyli sad?*

Q. Ogród drzewny jest ten, w którym rozmaite drzewa posadzone są, z których owoc na pożywienie ludziom służy, iako to: gruszki, jabłka, śliwki, wiśnie, i tym podobnie.

P. *Jakie miejsce nayprzydatniejsze jest na ogród?*

O. Ogród powinien być blisko domu, na gruncie dobrym, a jeżeli nie jest takim, potrzeba go poprawić sposobami w Rozdz: I. w Art: 3cim wytkniętemi, i ażeby mieć można w bliskości wodę. Położenie zaś ogrodu naylepsze jest od północy ku południowi, albowiem południowe słońce naylepiej ogrzewa rośliny. Obrane miejsce na ogród, ogrodzone powinno być dobrze, wedle rozmaitych sposobów wiadomych.

P. *Jak urządzisz ogród?*

O. Można go podzielić na tyle części, wiele gatunków roślin siać na nim chcemy, ażeby odmieniając rośliny, co rok na innym gruncie regularnie przypadały. Można także podzielić cały ogród na cztery kwatery. Z tych jedna naylepsza służyć będzie pod rośliny tłustego gruntu potrzebujące, druga, średnia pod rośliny pomiernie dobrego gatunku potrzebujące, trzecia naypodlejsza, pod rośliny na podłym gruncie rość mogące. Czwarta zaś kwatery zostanie

na rosadniki, inspekta, szkótkę drzewną, pasiekę i tym podobnie. Między temi kwaterami potrzeba dać wązkie ścieżki, aby wszędzie z łatwością doysć można, bez uszkodzenia nogami roślin.

P. Jakie narzędzia są potrzebne do ogrodu?

O. Główniejsze są te: 1) rydel, 2) motyka większa i mniejsza, 3) siekaczka do obcinania różnych głąbów, 4) krata do przesiewania ziemi, z drótu lub różg drewnianych zrobiona, 5) grabie żelazne do rozbićcia brył, i drugie drewniane do zagrabienia posianego nasienia, 6) konewka ogrodnicza z rurką i czapką dziurkowatą do polewania roślin, 7) maty do nakrywania roślin, 8) taczki do zwożenia ziemi, gnoiu i tym podobnie.

A R T Y K U Ł II.

O uprawie ogrodów.

Pytanie. *Na co uważać potrzeba w uprawie ogrodów?*

Odpowiedź. Na następujące rzeczy: 1) ażeby grunt był zdatny pod roślinę, iaką się na nim chcemy; jeżeli taki nie jest, potrzeba go poprawić, czy to przymieszaniem in-

nych gatunków ziem, czyli pognojami; 2) ażeby był należycie spulchniony i przygotowany do przyjęcia nasion; 3) ażeby głębiej zorać czy skopać grunt pod rośliny głęboko w grunt idące, iako to: marchew, pasternak, i tym podobnie, płycey zaś pod niegłęboko krzewiące się rośliny.

P. W spulchnieniu i przygotowaniu ziemi do przyjęcia nasienia, na co uważać należy?

O. Ażeby wszystkę ziemię wprzód zgnoiwszy, jeżeli tego potrzeba, zorać lub skopać przed zimą, gdyż to wiele pomaga do dobrego rodzenia roślin, albowiem ziemia przez zimę należycie skruszeie, cząstkami pożywnemi z powietrza napoi się, i z gnoiem wymiesza. Tym sposobem uprawiwszy dobrze przed zimą, na wiosnę nie trzeba go już spulchniać, lecz zaraz siać. Niektórzy powtórnie na wiosnę na kilka dni przed sieybą wskopują ziemię, lecz to bardziey szkodzi niż pomaga, albowiem ciepło i wiatry łatwo z ziemi poruszanej wilgoć, która w ziemi wsiąkła, wyciągają. To wtenczas tylko czynić należy, gdy ziemia w iesieni nie była należycie spulchnioną, lub przez swój gatunek bardzo uleżała się. Gnóy do ogrodów powinien być taki używany, który już przez rok, dwa i trzy należycie przegnił, taki albowiem i lepiej skutkuje w ziemi, i wszystkie nasiona zioł w nim znaydujące się

zupełnie zgniją, gdy inaczej, powiększałoby się zielsko, i nieustannym plewidłem robotnika zatrudniało. Do tego w gnoiu rozmaite robactwa nasiona swe składają, które ze świeżym gnoiem wypłęgają się na ogrodzie.

A R T Y K U Ł III.

Ogólne przepisy o rozmnożeniu i wychowaniu ogrodowin kuchennych.

Pytanie. *Jakie nasiona ogrodowin być mają?*

Odpowiedź. Jedne nasiona są lepsze gdy są świeże, drugie gdy są dawne. Niektóre 3 i 4 letnie są dobre, jako melony, szparagi, koper, gorczyca, inne zaś osobliwie warzywa z starych nasion wcale nie wschodzą. Naypewnieysze są nasiona świeże, z których wybierać te należy, które są pełne, ważne, przyzwoitego koloru, i dobrze dojrzałe. Jeżeli nasienie zda się być nędzne, potrzeba go rozgnieść na paznokciu, gdzie jeżeli się pokaże olej, można go odżywić namoczywszy na kilka godzin przed sieybą w wodzie, w którejby ciasto kwaśne rozmącone było: jeżeli zaś oleju wcale nie pokaże, takowe zeyść nie może.

P. *Czyli moczenie nasion przed posianiem jest potrzebne?*

O. Gdy nasiona są zdrowe i dojrzałe, bez moczenia obeysć się zupełnie mogą, iednak namoczone prędzey zeydą i buyniey rosną. Doświadczyli ogrodnicy, że melony moczone w miodzie lub wodzie cukrowey, ogórki w mleku, grochy różne w łacie gnoiowey; sałaty, kapusty w wódce Francuzkiej; marchew otarta w soli, inne ziarna moczone w gnoiówce, lub iusze bydlęcey, twardsze w kwasie lub occie, albo nakoniec w wodzie, w której wprzód uncya saletry rozpuszczono, prędzey wschodzą, buyniey rosną, i są smaczniejsze.

P. *Jaki jest czas nayprzychwoitszy do siania ogroduwin?*

O. Czas sieyby ogrodowej jest iesień i wiosna; to jest: ogrodowiny, które zimę wytrzymać mogą, lepiej jest posiać przed zimą, gdyż te na wiosnę, jak się tylko ziemia ogrzeie, natychmiast wyrastają, i do użycia wczesnie zdatnemi się stają. Do tego rzędu należą marchew, pietruszka, bóraki, sałata, kapusta pospolita. Te zaś które się mrozów boją, sieją się na wiosnę; iako to: ogorki, melony, fasola i t. p.

P. *W samey sieybie iak się postępuje?*

O. Wyznaczywszy każdemu rodzajowi nasienia grunt przyzwoity i należycie upra-

wiony, siać trzeba drobnieysze ziarno ręką, zbyt drobne z piaskiem zmieszane, aby nadto gęsto nie posiać i nasienia nie zmarnotrawić; grubsze zaś nasiona posadzą się w głębokości i odległości od siebie proporcjonalney, porobiwszy wprzód na zagonach grabiami rowki, w które nasienie sadzić się będzie, potym zagrzebuie się grabiami, tak, aby ziarno drobne płyciej, większe zaś głębiej zagrzebane było. Siąc potrzeba ile możliwości w dzień pogodny i przed deszczem; gdyby zaś po zasiewie lub po przesadzeniu długo posucha panowała, trzeba nasiona i wysadki polewać.

P. Co rozumiesz przez przesadzanie?

O. Niektóre rośliny iako kapusta sieją się wprzód gęsto, a gdy nieco roślinki wzrosną, wybierają się z korzeniami, i przesadzają na inne miejsce w proporcjonalney odległości od siebie, ażeby wyrosłszy miały dosyć miejsca wolnego rozpościerać się. Takowe rośliny sieją się pospolicie na inspektach, aby wczesnie wzrosć i w ziemię przesadzonemi być mogły.

P. Co to są inspekta?

O. Jest to miejsce ziemi tak ocieplone przez gnóy koński, że w czasie mrozów można siać na nich, a zatym wczesnie na wiosnę można mieć różne rozsadniki, także wczesnie doczekać się ogórków, melonów, arbu-

zów, sałaty, rzodkwi i t. p. Utrzymywanie takowych inspektów osobliwie koło znaczniejszych miast wielki pożytek dla ogrodnika czyni, albowiem wszystkie wczesne rośliny drogo w mieście sprzedać może, słowem gdyby gospodarz wiejski miał znaczny ogród, i należycie około niego chodzić umiał, miałby daleko większą intratę z ogrodu niż z pomiernego pola; w ogrodzie albowiem nieskończona liczba roślin sieie się, a wszystkie dobrze sprzedanemi być mogą.

F. Jak się zakłada ią inspekta?

O. Potrzeba wykopać dół na 6. stóp głęboki, półtora łokcia szeroki, a długi podług upodobania i potrzeby. Ten dół trzeba ocembrować tarcicami na łokieć od południa a półtora od północy wyżej nad ziemią: w ten dół nasypie się kamieni i gruzów, aby krety nie zakradały się do inspektu, potym nałoży się więcej do połowy gnoiem koniskim dobrze udeptanym, na to nasypie się dobrej ziemi przesianej na pół łokcia wysoko, i poleie się wodą aby trochę uległa; po kilku dniach gdy zbyteczna gorącość gnoiu przejdzie i ziemia uleży się, zasieie się i zasadzi roślinami. Jeżeli inspektu potrzebuie się na rozsadni, dosyć będzie ku końcowi Marca założyć inspekt, a to ażeby rozsada nie przerosta, nim przyidzie czas przesadzenia iey. Jeżeli zaś dla wczesnych o-

grodowin, iako ogórków, melonów i t. p. zakłada się inspekt, to można założyć go przed Marcem lub na początku onego. Zakładając wczesne inspekta, potrzeba je koniecznie oknami nakrywać, późniejsze zaś dosyć będzie deskami lub matami. Same inspekta potrzeba obłożyć na około gnoiem, aby przez ocembrowanie zimno nie zakradało się, i od wiatów szczególniey północnych ubespieczyć, i wczesne inspekta oprócz dobrej zastony od północy na około ogacają, aby wiatry zimne nie szkodziły.

P. Jakie chodzenie około inspektów?

O. Zasiawszy i zasadziwszy na inspektach nasiona, potrzeba je polewać wodą jeżeli można z gnoiówką zmięszaną, i to nie zimną, a w mrozy przy ogniu nieco zagrzaną: polewanie to podczas mrozów czynić potrzeba w samo południe. Okna w dzień piękny zdeymować się będą, w mroźny zaś a dzień pogodny podnosić na moment około południa dla wpuszczenia świeżego powietrza. W mrozy okna matami jeszcze nakryte być powinny, a same okna szczelnie do cembrowiny przystawać. Gdy nasiona na inspektach nieco wzrosną, potrzeba je wypielać, i gdzie zbyt gęste poprzerywać.

P. Jak wychowasz posiane ogrodowiny?

O. Wiele mamy rodzajów ogrodowin, które posiane, gdy od 6. do 8. listków po-

rosną, na inne miejsce przesadzone być muszą. Najlepiej przesadzaia się rośliny po deszczu, i pod wieczor, potem polewać się będą co dzień jeżeli deszczu nie będzie dopóki dobrze nie przyjmą się. Wyrываяc do przesadzenia rozsadki strzedz się potrzeba nie nadrywać korzeni, nie miąć palcami, i na wietrze aby długo nie leżały. Można korzonki rozsadek na godzinę przed sadzeniem namoczyć w lace bydlęcey, przez co prędzey i pewniey przyjmą się.

Tak rozsadki iako i z nasienia wyroste roślinki potrzeba często wypielac, zielsko wyrwane, bydłu, lub w gnoiovisko rzucac i ludzi do pielidła umiciey używac trzeba, ażeby zamiast chwastu posianych roślin nie wyrýwali.

Jeżeli można wzruszac ziemię motykami, osobliwie między kartoflami i rodzajami kapuścianemi, oraz obrywac zbyteczne liście i wilki rzeczą iest wielce pożyteczną.

P. Jak wychowasz nasiona?

O. Nie wszystkie ogrodowiny jednymże sposobem się rozmnażaią: iedne przez posadzenie cebul, drugie przez rozsadzenie korzeni, inne przez posianie nasion. Najwięcey zależy na dobrym nasieniu, w wychowaniu więc iego i zbieraniu wielkiey pilności dołożyć trzeba. Te ogrodowiny, których nasiona w tymże roku po posianiu doy-

rzewaią, siac potrzeba iako nayraniey, aby czas miały doyrzeć zupełnie: czyli z gruntu, czyli z inspektu naypięknieysze na nasienie wybierać się powinny; te polewać, często gałązki zbytnie obkrzesywać, i kwiat zbyt gęsty przerywać, ażeby raczey mało a dobrego nasienia urodziło się.

P. Kiedy doyrzewaią się nasiona?

O. Czas doyrzałości nasion pokazuje, kiedy strączki lub główki wysychaią, pękaią, od gałązki łatwo odstaią: kiedy ziarna kolor swój odmieniły, właściwey sobie twardości nabyły i ścisnione mlecznego nie wydaią soku.

P. Jak zbierzesz nasiona?

O. Przekonawszy się o zupełney doyrzałości nasion, zbierać ie potrzeba iako naypilniey, gdyż od nich cała nadzieia przyszłego urodzaju zależy. Naywiększa iest trudność w zbieraniu tych nasion, które nie razem doyrzewaią np. iako sałaty: te więc ręką zbierać potrzeba, a gdzie się zobaczy naywięcey doyrzałych główek, te całkiem powyrywać, nasienie z nich wykruszyć lub wymłócić, przesuszyć w cieniu ze zbyteczney wilgoci, i schować.

Ogrodowiny, które w drugim roku dopiero nasiona wydaią, iako to kapusta, marchew, rzepa i t. p. wybrawszy na to naypięknieysze, przechowaią się na zimę, albo

te, które zimę w ogrodzie wytrzymać mogą, przesadzą się wcześniej przed zimą, ażeby się przyjęły i nakryją słomą. Przechowane tymże samym sposobem posadzą się na wiosnę; lecz strzedz się potrzeba różne roślin gatunki do jednego rodzaju należące, na jednejże grządce lub w bliskości siebie sadzić; np. kapustę białą i czerwoną, gdyż doświadczenie odkryło, że przez pomieszanie plonu gatunki odmieniaią się.

Nasiona, które się w główkach lub strączkach rodzą, najlepiej się przechowują niewymłócone aż do sieyby, najlepszą bowiem mają ochronę w swoim własnym odzieniu. Wyłuszczone zaś obsuszają się wprzód w cieniu, zsypią w płócienne woreczki i powieszają w miejscu od wilgoci, zbytecznego ciepła, i zimna wolnym, i gdzieby się myszy dobrać do nich nie mogły.

P. Jak długo nasiona trwać mogą?

O. Świeże nasiona dobre, zawsze lepsze są od starych, wtenczas tylko gdy o świeżych dobroci powątpiewamy, a stare mamy wyborne, starych więc chętniej używamy. Doświadczenia ogrodnicze odkryły, że nasiona wszelkich rodzajów grochu, marchwi, pasternaku, porów, cebuli, szparagów, karczochów, rzadko kiedy dłużej nad rok ieden trwają. Szpinak, sałaty, pietruszka, selery trwają do lat dwóch. Melony, arbu-

zy, banie, ogórki do lat trzech. Kapusty, jarmuże, kalafior, brokoli, kalarepa, rzepa, rzodkiew, do lat czterech. I tego już docieczone, że jeżeli nasiona w swoich główkach, strączkach, łupinach przechowane będą; rok przynajmniej dłużej niż wymłócone trwać mogą.

A R T Y K U Ł IV.

O ogrodninach kuchennych w szczególności.

Pytanie. *Wiele jest rodzajów ogrodnin?*

Odpowiedź. Stosownie do tego jak ich używamy na ośm rodzajów podzielić można: 1) Korzenie. 2) Korzenie i ziele. 3) Cebule. 4) Wypustki, głąbie, łodygi. 5) Liścia i ziele. 6) Kwiaty. 7) Owoce. 8) Nasiona.

P. Jakie są ogrodniny, których się korzenie zażywają?

O. Bóraki, Brukiew, Bulwy, Chrzan, Cukrowe korzonki, Kartofle, Pasternak, Marchew, Rzepa, Rzodkiew, Migdały ziemne. Te ogrodniny lubią grunt lekki, nieco piaszczysty, lecz nieczbyt wilgotny, głęboko przekopany, a nie świeżo gnoiony.

P. *Opisz mi bóraki?*

O. Bóraków są rozmaite gatunki, iako to: pospolite, ciemno-czerwone, żółte do marchwi podobne, wielkie Szwajcarskie, cukrowe i tym podobne. Nie sieją się ale sadzą w iesieni lub na wiosnę w Kwietniu na dwa cale głęboko, a o 6. cali ieden od drugiego. Bóraki na końcu Września wykopują się, obrzynając liście, i obsuszywszy ie nieco ze zbytniej wilgoci, schowają się do piwnicy, albo w dole piaskiem lub suchą ziemią przesypią. Na wysadki wybiorą się naygładsze i nacyzerwieńsze, które na wiosnę przesadzą się na nasienie.

P. *Co powiesz o brukwi?*

O. Brukiew sieie się wczesnie na inspekcje, albo po mrozach na grządce dla wczesnego przesadzania; gdyż siana od razu na gruncie iest mała i nikczemna. Sadząc brukiew potrzeba nasienie na 3. cale przynajmniej głęboko w ziemię zakopywać aby była wielka. Dobrze iest często ziemię około brukwi poruszać motyką. Wybiera się na końcu Września, i przechowuje tak, iak bóraki.

P. *Opisz mi bulwy?*

O. Ta ogrodowina wysoko rośnie; dla tego trzeba iey dać miejsce gdzie w kącie ogrodu. W iesieni wybiera się większa i

chowa do potrzeby, mniejsza zaś zostawia się w ziemi dla nasienia.

P. Co powiesz o chrzanie?

O. Chrzan miejscami rośnie bez żadnego gospodarskiego starania; lecz gdzie sam nie rośnie, można rozmnożyć przez posadzenie korzeni. Sadzi się go gdzie w kącie ogrodu, ażeby się na grzędach nie rozmnożył, bo ciężki jest do wygubienia. W jesieni wybiera go się wedle potrzeby, i chowa w piwnicy.

P. Co powiesz o cukrowych korzonkach?

O. Na wiosnę posieie się ich nasienie w dobrą ziemię: albo rozbiorą się korzonki tak, aby każdy miał główkę, z której ziele wyrasta, i posadzi się. Ziela nie trzeba zrzucać aż nasienie dojrzeje. Na zimę wybierze się z ziemi i schowa. Skorsonera wychowuje się tym sposobem, iak cukrowe korzonki.

P. Opisz mi kartofle?

O. Rozmaite są gatunki kartofli; białe, czerwone, okrągłe, podługowate, wielkie i mniejsze. Sadzą się na wiosnę w gruncie dobrze i głęboko spulchnionym, lecz nie świeżo gnoionym, robiąc motyką rzędami dołki, na ćwierć łokcia głębokie, a na łokieć jedno od drugich odległe, i w te dołki idąc porządkiem rzucają się kartofle, większe po jednym, mniejsze po dwa, trzy i więcej,

za-

zagrzebując zaraz nogą. Jeżeli kartofle są zbyt wielkie, można je pokrajać na drobniejsze kawałki, z tą jednak ostrożnością, aby się na każdym kawałku jedno przynajmniej oczko znajdowało. Gdy powschodzą i nieco podrosną, potrzeba ziemię między nimi motyką wzruszyć; a gdy ziele nad ziemią na pół łokcia wyrośnie, każdy krzak potrzeba tak wysoko obsypać ziemią, ażeby tylko trochę ziela z ziemi widać było. Im głębiej i lepiej ziemia będzie spulchniona; im rzadziej się posadzą, a wyżej ziemią obsypią, tym większe i lepsze będą. Na zimę zawsze się wykopują, i przechowują na miejscu od mrozów bezpiecznym. Kartofle są dobrą paszą dla bydła, świń, drobiu, psów, a w potrzebie i dla koni; dla tego starowni gospodarze sadzą je i w polach. W polu z mniejszym staraniem sadzić można kartofle niż w ogrodzie, dobrze jednak jest posadziwszy je gęściej rzędami na 3. cale głęboko, zamiast skopywania potem motykami, przeorać małym pługiem między rzędami, tak ażeby ziemia wyrzucona pługiem przysypywała ziele. Zbierając zaś kartofle z pola, potrzeba mocnym pługiem bez lemiesza głęboko krzewy kartoflowe wyorywać i przewracać, a kobiety i dzieci iść będą za pługiem i zgromadzać kartofle. Co się zaś tyczy przechowania ich, najlepiej jest w polu

zaraz porobić doły na suchym miejscu na półtora łokcia głębokie, w te doły sypią się kartofle, przykrywają grochowinami, a potem świeżym końskim gnoiem, a ten ziemią z dołu wyrzuconą udepcze się i przyklepie mocno. Tym sposobem utrzymują się kartofle cały rok dobre. Kartofle z czasem nikczemnieją i wyradzają się, potrzeba więc je do sadzenia odmieniać, a jeszcze lepiej z nasienia doczekać się wysadków. Gdy nasienie kartoflowe dojrzeje, zbiera się je, i potem na wiosnę sieie. Z takowego nasienia w trzecim roku już dobre kartofle będą.

P. Co powiesz o pasternaku?

O. Pasternak dwoiaki jest, pospolity u nas znany, i drugi gładki, większy i słodszy. Sieie się najlepiej w Październiku, lecz i na wiosnę posiany nie źle udaie się. Gruntu potrzebuje dobrego. Wybiera się na końcu Września, i w dołach przechowuje, lecz zostawiony na zimę w ogrodzie jest smaczniejszy. Na nasienie przesadzi się w jesieni.

P. Opisz mi marchew?

O. Marchwi gatunki są: pospolita, żółta, biała, pomarańczowa, czerwona. Pospolitą można posiać przed zimą, na miejscu mrozom nie ze wszystkiem wystawionym. Cudzoziemskie zaś gatunki bezpiecniej wcześniej na wiosnę posieją się. Mar-

chew gruntu potrzebuie średniego, lecz dobrze i głęboko spulchnionego. Na wysadki bierze się najpiękniejsza i przesadza się w połowie Września; inne wykopią się na końcu tegoż miesiąca, i schowają na zimę. Marchew wysmienitą jest paszą dla bydła, konie na niej tak jak na owsie spasaia się. Dobrzy więc gospodarze sieią ją i w polu.

P. Co powiesz o rzepie?

O. Rzepey różne są gatunki. Wszystkie sieią się w ziemię dobrą, od wiosny zacząwszy w różnych czasach, aby mieć rane, średnie i późne. Wybierają się na zimę, i chowają jak inne ogrodowiny korzenne. Rzepa jest wysmienitą paszą dla bydła, i z wielkim pożytkiem od zagranicznych gospodarzy używana.

P. Co powiesz o rzodkwi?

O. Rzodkwi gatunki są: miesięczna w różnych odmianach, letnia znaczney wielkości, zimowa biała i czarna. Wszystkie lubią grunt tłusty, chłodny, dobrze uprawiony, lecz nie świeżo gnoiony. Miesięczną sadzić można na inspekcie, i co miesiąc na grządkach. Na nasienie zostawi się z najszybszej, pilnując aby wróble nasienia nie wypili. Zimowa zaś wykopie się na zimę i schowa, albo nakryta słomą zimować w ziemi na ogrodzie. Na nasienie przesadza się przed zimą lub na wiosnę.

P. Opisz mi migdały ziemne?

O. Migdały ziemne, czyli Cibora, albo kasztanki ziemne, mało jeszcze u nas są znane, jest to bardzo ważna roślina, zastępuje ona miejsce nie tylko migdałów prawdziwych, ale i kawy, olej także z nich jest bardzo dobry. Sadzi się w połowie Maia; jeżeli nasienie jest roczne, moczy się wprzód 24 godzin w wodzie wsypawszy do niej saletry nieco; jeżeli dwuletnie, moczy się przez 48 godzin w tejże wodzie, a potem chustą ociera się nasienie. Sadzą się migdały w ziemię tłustą i dobrze spulchnioną na dwa cale głęboko, a na 10 iedne od drugich odległe. We dwa albo i trzy tygodnie dopiero wschodzą. Trzeba je często polewać i wypielać. Wykopane płócza się z ziemi i dobrze suszą na wolnym powietrzu, uważając aby je myszy nie psuły, bo je bardzo lubią.

P. Jakie są ogrodowniny, których się korzenie i ziele zażywa?

O. Pietruszka, selery, cykorya, albo podróżnik.

P. Opisz mi pietruszkę?

O. Pietruszki prócz pospolitey są jeszcze dwa gatunki: ieden ma nać obfitą i kędzierzawą; drugi liście szerokie, a korzenie znacznie grubsze od pospolitey. Pospolita sieie się w iesieni albo na wiosnę; iednak sieyba iesienna jest zawsze pewniey-

sza, bo co nie zeydzie przed zimą, to na wiosnę ieszcze zeyść może. Inne zaś gatunki pietruszki pospolicie na wiosnę sieią się i przesadzaia na inne miejsce. Wszystkie ogólnie gatunki lubią grunt dobry, głęboko przekopany, nieco piaszczysty i miejsce cieniste. W gruncie zbyt wilgotnym pietruszka, selery, marchew, pasternak nabierają iadu, zdrowiu ludzkiemu szkodzącego. Przed mrozami wykopie się pietruszka; stare i długie liście poobrzynawszy, a zielone i drobne zostawiwszy, ułoży się w piwnicy warsztwami piaskiem przesypuiąc, tak jednak, aby liście na wolnym powietrzu były, które wyrastać będą i przez całą zimę zieloną nacią przysługiwać się. Można iaką część pietruszki zostawić w ogrodzie, wytrzyma zimę, byle się o niey myszy nie dowiedziały. Na nasienie wybiera się najpiękniejsza i przesadza w iesieni, ażeby się przed zimą przyięta.

P. Co powiesz o selerach?

O. Selerów nasienie posieie się na inspekie albo wcześniej na grządce, gdyż bardzo późno wschodzą, dla tego sieią ie niektórzy w iesieni, aby na wiosnę wcześniej wschodziły. Moczenie nasion przed posianiem tak selerów, iako pietruszki, do prędszego wschodzenia wielce dopomaga. Gdy iuż selery w kilka listków podrosną, prze-

sadzą się w ziemię gliniastą, na miejscu ciemnym. Przy przesadzaniu obrzynają się większe ziele i korzonki. Polewać je często trzeba i ziemię motyką wzruszać, aby prędzej rosły. Na zimę wybiorą się z ziemi, obchędzą zostawiwszy drobne środkowe listki, i schowają się w piwnicy tak jak pietruszkę.

P. Opisz mi cykoryję?

O. Cykoryja albo podróżnik sieie się na wiosnę obrzednie, w ziemię tłustą i głęboko przekopaną. Na nasienie przesadza się w jesieni albo na wiosnę. Liście cykoryi są dobrą paszą dla bydła.

P. Jakie są ogrodowiny, których się cebule zażywają?

O. Cebula, szalotki, trybulka, pory, czosnek.

P. Opisz mi cebulę?

O. Cebula u nas biała i czerwona są wiadome. Potrzebuje gruntu starym gnoiem dobrze nawiezonego, a najlepiej jej służy gnóy z pod wieprzy, tylko żeby rok wprzód na kupie przegnił. Nasienie cebuli posieie się wcześniej na wiosnę, zagrzebie grabiami i łopatką przyklepie. Gdy ziele zacznie przysychać, znakiem to jest, że już cebula dojrzała, wybierze się ją więc i w cieniu przesuszy, a potem większą pozwiła się w wience, a mniejszą zsypie w worek,

i powiesi w ciepłej izbie, często poruszając aby się nie psuła; a na wiosnę przesadzi się. Można posiać ją w Sierpniu, a w Październiku przesadzić i na zimę zostawić, można także posiać przed zimą, a na wiosnę przesadzić.

P. Co powiesz o szalotkach?

O. Drobne te cebulki osobliwszy smak w potrawach sprawują. Sadzą się pospolicie na końcu Września. Potrzebują gruntu tłustego, nieco piaszczystego, lecz nie świeżo gnoionego. Rosną kępkami, zatem do sadzenia rozbiorą się, i ząbki pojedyncze posadzą, tak, iak bóraki.

P. Opisz mi trybulkę?

O. Trybulka raz w ogrodzie posiana, trwa lat kilka, lecz co rok nikczemniejsza się pokazuje; więc co rok wykopie się kilka kępek, porozbiera cebulki, skróciwszy nieco korzonków, i szczepiorków, posadzi się każdą z osobna w ziemię tłustą, a będzie zawsze piękna trybulka. W każdym czasie przyimie się; a im częściej szczypiór zrzucać się będzie, tym gęściejsza wyrośnie.

P. Co powiesz o porach?

O. Nasienie porów posieie się na inspekie, lub wcześniej na grządce, i przesadzi się w ziemię dobrą. Na nasienie można przesadzić w iesieni albo na wiosnę. Przed zimą wybiera się tyle, ile potrzeba

do użycia zimowego, reszta może zostać w ogrodzie.

P. *Opisz mi czosnek?*

O. Czosnek jest dwoiaki: jeden pospolity, drugi rokambuł zwany. Pierwszego dwie są odmiany: iary i zimowy. Potrzebuje gruntu średniego; rozmnaża się przez posadzenie pojedynczych ząbków. Rokambuł ma dwie główki, jedną w ziemi, drugą na wierzchu, z drobniejszych ząbków złożone, które pospolicie sadzą dla rozmnożenia. Częste wzruszanie ziemi wiele mu do wzrostu dopomaga. Gdy ziele wysychać zaczyna, znakiem to jest dojrzałości; wybiera się więc i zwija w wieńce, dla przechowania.

P. *Jakie są ogrodowiny, których się wypustki, głąbiki, lub łodygi zażywają?*

O. Szparagi, kalarapa, brokoli.

P. *Opisz mi szparagi?*

O. Szparagi rozmnażają z korzeni czyli wypustków, albo z nasienia, potrzebują gruntu dobrego, więcej jednak piaszczystego niż gliniastego. Upatrzwszy stosowne miejsce i na promienie słoneczne wystawione, wykopie się dół na łokieć głęboko, długości upodobanej, nasypie się w niego przesianej ziemi, na nią nałoży starego gnoju, i udeptawszy go, napętni się przesianą ziemią; w niej porobią się dołeczki, w odle-

głości blisko łokcia od siebie, w które sadzić się będą wypustki, lub kłaść po dwa i trzy nasiona. Rosnące z wypustków drugiego roku, z nasienia zaś czwartego dopiero zrzynać będzie można. Na zimę gnoiem dobrze okrywaią się. Zrzyna się szparagi odgarnąwszy nieco ziemi, tak jednak, aby korzenia nie skaleczyć, i nazad ziemią zasypuje się. Gdy szparagi nikczemnieć poczynaią, przesadzić je potrzeba.

P. Co powiesz o kalarapie ?

O. Kalarapy nasienie posieje się na inspekcie, albo wcześniej na grządce, i przesadzi się w ziemię gnoyną. Odrywaiąc ostrożnie zbytek liści, głowy większe będą. Na nasienie, iako też na zimowe użycie przesadzi się w piwnicę w piasku, a ztamtąd na wiosnę przeniesie się do ogrodu i przesadzi.

P. Opisz mi brokoli ?

O. Brokoli, iest to gatunek z rodzaju kapusty. Sieie się nasienie na inspekcie, lub wcześniej na grządce i przesadza się w ziemię tłustą. Ażeby przez całe lato mieć młode i delikatne głąbiki, potrzeba w różnych czasach siać i przesadzać. Zerżnięte liście odradzać się zwykły.

P. Jakie są ogrodowiny, których się liście i ziele zażywa ?

O. Kapusta, iarmuż, sałata, endywia,

szpinak, szczaw, łoboda Włoska, rzerzucha ogrodowa, pimpinella, maieran, bazyliyka, melissa citrata.

P. *Opisz mi kapustę?*

O. Kapusty różne są gatunki 1) kapusta głowiasta biała z wierzchu płaska, czyli pospolita; 2) Włoska ranna, mająca głowy wypukłe i podługowate; 3) Włoska późna; 4) czerwona. Biała głowiasta sieie się na wiosnę na inspekcie, albo wcześniej na grządce, i przesadza przy końcu Maja w ziemię starym gnoiem nawiezioną. Na nizinach najlepiej udaie się. Chcąc mieć wczesną kapustę, trzeba siać na rosadę na końcu Sierpnia: gdy podrośnie przesadzić, a przed mrozami nakryć słomą, i całe to miejsce zastłonięte być powinno od mroźnych wiatrów. Tym samym sposobem chodzi się około Włoskiej i czerwonej kapusty. Liście kapuściane i głąbie są wyborną paszą dla bydła.

P. *Co powiesz o jarmużu?*

O. Jarmużu dwa mamy gatunki, letni i zimowy, lecz odmian w nich jest kilkanaście. Letni sieie się na wiosnę i przesadza jak inne gatunki kapusty; zimowy zaś lepiej udaie się posiany i przesadzony przed zimą, lecz słomą przykryć go od mrozów potrzeba. Zostaie się zawsze w ogrodzie, bo kiedy przemarznie; pospolicie smaczniejszy bywa. Gruntu takiego jak kapusta po-

trzebuie. Nie daie nasienia aż w trzecim roku. Jarmuż jest wyśmienitą paszą dla bydła: starowni gospodarze sadzą go w wielkiej obfitości po polach.

P. *Co powiesz o sałacie?*

O. Sałata jest wieloraka. Nayraniey prawie sieie się, i naywcześniey ią mieć można; ranna i przednieysza sadzi się na inspekcie, inne w gruncie dobrze uprawnym. Siane być mogą przez wiosnę, lato, do iesieni; przesadzane też być powinny. Siane być mogą gęsto, a wrywane na potrzebę przerzadzają. Głowiasta sadzona w gnoyney ziemi sama się w główki zwiąże; Kapucyńska aby się skupiła, obwiązywana z wierzchu być powinna, a ztąd też wewnątrz liście mieć będzie białe. Sałata pierwszego zaraz roku wydaie nasienie, zbierać ie można razem z szypułkami, oszczyknąwszy ie rękoma; dawszy im oschnąć przez dni kilka, zachowa się każdy gatunek osobno. Zimowe mogą być siane w Wrześniu i tak zostać w ogrodzie.

P. *Opisz mi endywią czyli szczerbak?*

O. Endywia albo szczerbak, jest letnia i zimowa: letnia dwoiaka, jedna mająca liście gładkie, szerokie, kwiat błękitny iak u cykoryi; druga kędzierzawa. Koło niey chodzenie jest takie, iak koło sałaty letniey. Zimowa endywia sieie się na końcu Czerwca, gdy

do sześciu listków podrośnie: przesadzi się ją jak sałatę w ziemię tłustą: przed samemi mrozami wyimie z ziemi i posadzi w piwnicy w piasku wilgotnym, będzie wygodna w zimie na sałatę. Ażeby przez zimę w piwnicy rosła, potrzeba czasem piasek pod nią odwilżyć wodą lekko zleconą, strzegąc się tego, żeby liści nie pokropić, boby gniła. W ogrodzie ażeby była biała, powinna być nakryta jakim naczyniem, pod którymby rość mogła. Na nasienie sieie się ją z wiosny, i zbiera nasienie jak z sałaty.

P. Co powiesz o szpinaku?

O. Szpinak dwoiaki u nas znaiomy: pospolity drobny, i Hollenderski wielki i żółty. Oba gatunki sieią się w różnych czasach roku, w ziemię tłustą, ażeby mieć zawsze młody do użycia. Nasienie zbiera się z najrańszego.

P. Opisz mi szczaw?

O. Szczaw także jest dwoiaki, drobny, i Hollenderski większy. Sieie się pospolicie w iesieni na miejscu nieco wilgotnym, i trwa lat kilka. Można co trzeci rok w iesieni przesadzić korzonki, albo posiać nasienie na innym miejscu.

P. Opisz mi łobodę Włoską?

O. Łoboda Włoska sieie się na wiosnę, rzadko, w ziemię tłustą, i rośnie bez przesadzania.

P. *Co powiesz o rzerzuszce ogrodowej?*

O. Rzerzucha ogrodowa sieie się na wiosnę gęsto, w ziemię nieco wilgotną, i zrzuca się kilka razy do użycia. Można ją siać w różnych czasach przez lato, aby zawsze była młoda.

P. *Opisz mi pimpinellę?*

O. Pimpinella sieie się na wiosnę, w cieniu w ziemię wilgotną, lecz nie przesadza się, bo zginęłaby.

P. *Co powiesz o maieranie?*

O. Maieran jest dwoiaki, letni i zimowy: letni rozmnaża się z nasienia, które posieie się na inspekcje i przesadzi w ziemię dobrą: zimowy zaś przez rozdzieranie korzonków i przesadzanie na wiosnę. Przez zimę w wazonach chowany być musi.

P. *Opisz mi bazyliykę?*

O. Tego zieleń kilka jest gatunków. Sieie się na inspekcje i przesadza w ziemię tłustą. Posiawszy, trzeba ziemię przyklepać, bo inaczej wiele nasienia nie zeszłoby.

P. *Co powiesz o melissie?*

O. Melissa citrata, raz posiana rozmnaża się przez podzielenie korzeni. Lubi miejsce cieniste: obawia się tęgich mrozów, i dla tego na zimę potrzebuje nakrycia.

P. *Jakie są ogrodowiny, których się kwiaty zażywają?*

O. Karfioty, karczochy, szafran.

P. Opisz mi karfioty?

O. U nas rzadko mamy dojrzałe karfiotów nasiona i gatunku przedniego. Najlepszych karfiotowych nasion z Włoch nabywa się, ale ma się ich poznawać z ich soku oleistego i farby z wierzchu brunatney, jeżeli są dobre. W Marcu zaraz sieią się na inspekcje i gdy już mieć będą listków 6. przesadzają się w ziemię dobrze uprawną, trochę piaszczystą. Potrzeba je często polewać i plewić, to wydadzą kwiat w Czerwcu zdalny na potrzebę: resztę i które niezupełnie dorosły przed zimą, wykopie się z korzeniem i posadzi w piwnicy, w któreby doyrzewać, lub czerstwości przynajmniej dochowować mogły. Polewają je czasem trochę w piwnicy, lecz trzeba uważać, aby kwiatu nie podlać, bo zgniłby.

P. Co powiesz o karczochach?

O. Karczochy bywają wielkie, gładkie pospolite i kolczaste. Pierwsze dwa gatunki są najlepsze. Sadzą się na miejscu otworzystym ku słońcu, a od północy zasłonięciem być powinny. Lubią grunt uprawiony starym gnoiem, mieszany z popiołem i głęboko przekopany. W takiej ziemi sadzą się w Maiu oddzielone wypustki od korzenia, na trzy stopy czyli półtora łokcia od siebie; a na jesień można się doczekać zdalnych na potrzebę karczochów. Później

rosną z nasienia; te wprzód moczone w wodzie osłodzoney przez dzień, posadzi się ku końcowi Marca w inspekcje, wybrawszy ziarna małe i okrągłeysze i gdy podrosną nieco od ziemi, przesadzać je trzeba w ziemię uprawną; chodząc około nich pilnie spodziewać się można kwiatu w pierwszym roku. Na zimę zerznawszy ziele obsypią się dobrze ziemią i nakryją gnoiem ze słomą; na wiosnę zaś nie razem lecz po części odkrywać je trzeba. Nasienia trudno u nas dobrego dochować się, potrzebaby bardzo pilnie polewać, plewić, dogrzewać i dogadzać im we wszystkim. Nabywając nasion, trzeba uważać, które nie są kończaste, a przytym ważne i niby nakrapiane.

P. Opisz mi szafran?

O. Szafran rozmnaża się przez posadzenie cebul, które do pięciu lat w gruncie bez przesadzania zostają i zimę łatwo wytrzymują. Gruntu potrzebuje lekkiego, średniey dobroci, lecz dobrze spulchnionego. Czas sadzenia cebul jest miesiąc Czerwiec, Lipiec i Sierpień. Wtykają się cebule na 5 do 8 calów głęboko i zasypują się ziemią. W Październiku wywija się kwiat szafranu biało czerwony, a po nim wyrasta liście długie, a wąskie, które zielenieie się aż do Maia. W piątym roku przesadzają się ce-

bulki na inne miejsce, i tak zawsze co lat pięć.

P. Jakie są ogrodowniny, których się owoce zażywają?

O. Ogórki, dynie, melony, arbuzy, Turecki pieprz, pfefferony, truskawki i poziomki.

P. Opisz mi ogórki?

O. Ogórki dwojakie są, wielkie i małe zwane Hollenderskie, i pospolite mniejsze gładkie lub chrapowate, z tych małe bardzo i białe są najlepsze; sieją się dwa lub trzy razy na rok, aby nie razem doyrzewiając dostarczały zawsze młodych owoców do użycia. Rozmiękczone ziarna w mleku lub słodkiej wodzie, aż się rozpukną, sadzą się w inspekcie lub dobrze uprawionej ziemi i przesadzaią się, gdy nieco od ziemi podrosną. Kwiat głuchy i zbyt chmieliny obrzynać trzeba, w suchym czasie podlewać korzenie, liście odginać od owocu, aby słońce dogrzewało lepiej i od zimna pilnie ochraniać. Ogórki obrywają nim pożółknieją; tym zaś które na nasienniki obrócone być mają, trzeba dać dobrze doyrzeć, z których gdy się przeleżą, wybiorą się ziarna najważniejsze i osuszone przechowają.

P. Co powiesz o dyniach?

O. Dynie różnego znajdują się rodzaju, gnoynego i wilgotnego gruntu potrzebu-
ją.

ią, i obszernego miejsca, aby się dobrze rozpościerać mogły, i lepiej się udają, gdy na czym obwisłe rosną. Ziarna wprzód rozmiękczone w czym, sadzą się kończastością swą na dół, lub też płasko, w ziemi przygotowanej; im wcześniej tym lepiej; z daleka zaś od siebie. Gdy wschodzić zaczyna, obkłada ją się gnoiem bez słomy, i w niedostatku deszczu polewają się często. Pierwsze kwiaty opadają bez owocu, następujące po tych są mniejsze, ale pod niemi zaraz owoc zwykł się zawięzywać; ale i w tym, gdyby nie znać było zawiązków, odszczyknąć się powinny razem ze wszystkiemi wypustkami. Naywiększe dynie zachowają się, i gdy przeleżą się w izbie, wybierze się z nich nasienie, które będzie napełnione.

P. *Opisz mi melony?*

O. Melony mocniejszego potrzebują ciepła; potrzeba więc obrać na nie grunt dobry i zasłoniiony od północnych wiatrów. Tam w przygotowanym inspekcie, wybrane ziarna pełne i ważne wprzód namoczone w mleku, w wodzie cukrowey, lub deszczowej, sadzić potrzeba w iednym dołeczku po dwa ziarna, na cztery cale w odległości iedne od drugich; te lekko przysypią i przyklepią się. Gdy kwiatki już mieć będą, nakryje się je nakrywami szklannemi, lub oknami inspektowemi; w dniu pogodnym od-

chylą się trochę, dla wpuszczenia świeżego powietrza, a od mrozów iako nayspilniey ochraniać trzeba. Potym albo na inspekcie zostawią się, albo przesadzą w ziemię tłustą i pulchną, na trzy stopy od siebie, tak iednak, aby z dawną ziemią przenosić ie można było. W pierwszych dniach od słońca zasłonią się, nie przepominając polewania i w czasie wypielania. Gdy po 6 listków dostaną, serce ostrożnie odszczyknąć można, aby rosły sporzey, a gdy odnózek kilka puszcza, inne obłamawszy, ze dwa najlepsze zostawią się. Gdy owoc zawiąże się, rozłożą się odnóżki prosto i porządnie, melonki nakrywając się szkłem będą, w czasie suszy polewać, a od deszczów zimnych iak nayspilniey ie chronić należy. Pod każdy melon trzeba podłożyć skorupkę lub deszczułkę, aby ziemią nie trąciły, wszystkie strony na przemian ku słońcu obracać, ale zwolna i nie razem. Gdy melon który doyrzewać pocznie, co poznać łatwo z barwy żółtey, zapachu miętego, ieżeli ma małe ramie, i przy którym główka usycha, oderżnie się go i da poleżeć w izbie, aby doyrzało. Nasienie najlepsze w pośrodku melonów, które tak, iak ogórki w swoim tylko sosie obchędzą się.

P. Co powiesz 'o arbuzach ?

O. Co się mówiło o wychowaniu melo-

nów, to wszystko ma się rozumieć i zachować przy chodzeniu około arbuzów.

P. *Opisz mi Turecki pieprz?*

O. Turecki pieprz sieje się na inspekcie, i przesadza się w Maiu w ziemię tłustą. Na nasienie zostawia się główki doyrzale aż do czasu sicyby.

P. *Co powiesz o truskawkach i poziomkach?*

O. Rozmnażają się one rozdzierając korzonki i przesadzając co drugi rok w jesieni, lub na wiosnę.

P. *Jakie są ogrodowiny, z których się nasiona zażywiają?*

O. Groch, fasola, bób, anyż, gorczyca, mak, czarnuszka pospolita, koper pospolity, koper Włoski.

P. *Opisz mi groch?*

O. O pólnych grochach mówiliśmy w Rozd: I, ogrodowego zaś wielorakie są odmiany, a z tych znakomitsze: wielogróch cukrowy, i ranny mały cukrowy, który dwa razy przez lato sadzony i zbierany być może. Sadzą się grochy wcześniej na wiosnę w ziemię średnią, w której lepiej udają się, niżeli w tłustey. Po posianiu drugiego lub trzeciego dnia posypują grządki popiołem, albo niegaszonym wapnem, które mieszke rozpędza.

P. *Co powiesz o fasoli?*

O. Fasoli czyli grochu Niemieckiego

dwa są rodzaje: tyczna i piechota: w każdym z tych zawiera się po kilka gatunków, a do każdego gatunku należy po kilkanaście odmian. Wszystkie sadzą się wtenczas; gdy już nie masz niebezpieczeństwa od mrozów. Gdy powschodzą i nieco podrosną, porusza się około nich motyką ziemia, a potem obsypują się na ćwierć łokcia wysoko. Przy każdej chmielinie wsadzić potrzeba tyczkę. Każdy grunt, byle ciepły, i niezbyt wilgotny fasoli sprzyja; tylko zagęszczenie iey bardzo szkodzi. Gdy strączki zupełnie wyschną, poobrywają się, wysuszą, wymłóć, i w miejscu suchym przechowają.

P. Opisz mi bób?

O. Bób nietylko w każdym gruncie udaje się, lecz przyorany, gdy kwitnąć zaczyna, grunt płonny naprawia.

P. Co powiesz o anyżu?

O. Anyż potrzebuje gruntu dobrego, pulchnego, i z chwastu dobrze wyczyszczonego. Sieie się wcześniej na wiosnę, i potrzebuje pilnego pielenia.

P. Opisz mi gorczycę?

O. Dwa mamy iey gatunki, biała i czarna. Sieie się w iesieni lub na wiosnę, i nie gardzi żadnym gruntem.

P. Co powiesz o maku?

O. Maku wszystkie gatunki sieią zaraz po lodach.

P. *Opisz mi czarnuszkę pospolitą, i koper pospolity?*

O. Te ogrodowiny raz posiane w ogrodzie, same się potym utrzymują.

P. *Có powiesz o koprze Włoskim?*

O. Koper Włoski sieie się na wiosnę w ziemię tłustą, i korzenie iego zostają w ziemi na zimę, z których potym przez kilka lat wyrasta.

A R T Y K U Ł V.

O przypadkach którym ogrodowiny podpadają.

Pytanie. *Jakim przypadkiem ogrodowiny podpadają?*

Odpowiedź. Rośliny tak, iak i ludzie albo zwierzęta rozmaitym przypadkiem podlegają. Jak ie ochroniac od uszkodzenia, wiatrów, mrozów, posuchy i innych odmian powietrza, przy każdej roślinie opisaliśmy, w reszcie zapobiedz temu nie zawsze jest w naszej mocy. Oprócz tego rozmaite zwierzęta i owady psują rośliny w ogrodach; główniejsze z tych są następujące: meszka, gąsienice, chrząszcze, popielice, glisty, ślimaki, myszy, krety, ptasiwo, i tym podobnie.

P. W czym szkodzi meszka ogroduwinom, i iak wygubisz onę?

O. Meszka w czasie posuchy młodą rzodkiew, groch, i wszystkie rodzaje kapuściane napada i ziada. Doświadczoneo że wilgoć jest iey bardzo przeciwna; dla ochronienia więc rosady, nim do 6. listków podrośnie, nayskuteczniejszy jest sposób kropić ią wodą, ażeby nigdy ze wszystkim nie obsychała. Docieczono także, że woda, w którey się piołun gotuje, skuteczniejsza jest w rozpędzeniu meszki niż czysta, i rosada od piołunu nic nie szkodzi. Dobrze jest także między rosadą groch sadzić, który że meszka bardziey lubi, więc rosady nie tchnie.

P. Jak zapobieżysz uszkodzeniom od gąsienic?

O. Gąsienice naywięcey szkody w ogrodach czynić zwykły, opisaliśmy ie już w Rozdziale I. w Artykule 9. Tu to jeszcze dołożę, aby uważać nieustannie, gdzie na liściach ze spodu motyle ikrę składają, z którey się potym gąsienice wyplęgaia, i te ściierać albo wraz z liśćiami w gnóy zakopywać. Bociany także, czayki, i różne ptastwo bardzo uprzataia gąsienice.

P. W czym chrząszcze szkodzą?

O. Chrząszcze naywięcey na drzewach szkody czynić zwykły, zjadaiąc ze wszystkim liście, i korzonki drzewa przegryzaiąc.

Naylepszy sposób jest trząść ie z drzewa lub podkadzać dymem z rogu, skór, pierza, agdy upadną na ziemię, tratować.

P. Jak wygubisz popielice?

O. Popielice są to drobne muszki popielate, albo zielonawe. Jedne się pokazują na liściach drzew, drugie na kapuście i innych ogrodowinach. Szkodzą tym iż wyciągają sok z liści, przez co roślina nikczemnieje, albo ze wszystkim usycha. Postrzegłszy więc na liściach popielaty proszek, obcierać go potrzeba, albo zrywać i tratować.

P. Glisty iaką czynią szkodę?

O. Glisty w nocy ciągną za sobą w ziemię, zwiędłe świeżo pszesadzonych roślin liście, i słabsze ogrodowiny. Zapobiegając temu nakrywaią się grządki gnoiem słomistym, który zamiast liści powciągają w ziemię. Albo zagotować wody z liśćiami Włoskich orzechów, ostudzić i połać nią grządki; wyidą glisty na wierzch: które zbiorą się w naczynie wodą napełnione do połowy. Też same skutki sprawuje woda z siemieniem, albo z liśćkami konopnemi gotowana.

P. W czym ślimaki szkodzą?

O. Slimaki w szłacie nayczęściey znajdują się. Nie masz na to innego sposobu, iak rano, w wieczor, tudzież po deszczu zbierać ie, i na inne miejsce przenosić lub gubić.

P. Jak wżgubisz myszy?

O. Łapać je w pólapki i truć, są iedynie sposoby.

P. W czym krety szkodzą?

O. Krety ryją ziemię, wyrzucają ogrodowiny, robią dziury około korzeni drzew, któremi się mróz wkrada i drzewom szkodzi. Pilnować je potrzeba rano, w południe i w wieczór, gdzie ziemię wyrzucają, i wyrzucać je rydlem i zabijać.

P. W czym ptastwo szkodzi?

O. Ptastwo i pożytek czyni ziadając różne robactwo, i szkodę ziadając nasiona. Przeciwno nim czułość ogrodnika, naylepszym jest lekarstwem.

R O Z D Z I A Ł III.

O S A D O W N I C T W I E.



A R T Y K U Ł I.

O wybraniu miejsca na sad, założeniu i utrzymywaniu szkoły owocowej.



Pytanie. *Co nazywasz sadownictwem?*

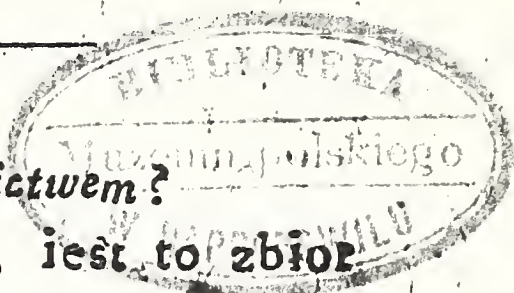
Odpowiedź. Sadownictwo, jest to zbior rozmaitych drzew owocowych, które się ogradzają, a częstokroć z ogrodem mieszają.

P. Jakie miejsce na sad wybierać trzeba?

O. Jeżeli które rośliny to drzewa owocowe naybardziej potrzebują gruntu dobrego, iako też pilnego i umiętłego chodzenia około siebie. Naylepszy jest podnie grunt tłusty, rzadki i pulchny. Jeżeli okoliczności nie pozwalają zakładać sadu na dobrym gruncie, to trzeba poprawić zły sposobami w pierwszym Rozdziale Artykuła trzecim wytkniętymi.

P. Co jest szkoła owocowa?

O. Jest to miejsce, na którym dochowujemy się drzewek owocowych, a to dwo-



jakim sposobem dziecie się; ieden przez posianie ziarn, drugi przez sadzenie płonek. W takowey szkole gdy drzewa podrosną, przesadzają się na miejsca przeznaczone im w ogrodzie, czy sadzie. Płonki można zaraz na wyznaczonym miejscu w ogrodzie sadzić, lecz siejąc owoc, potrzeba koniecznie wprzód w szkołce to czynić, i nawet kilkakrotnie przesadzać je wprzód, nim na wyznaczone miejsce przyjdą, o czym niżej dokładniey powiemy.

P. Jakie miejsce wybierać na szkołę potrzeba?

O. Potrzeba ażeby był grunt dobry i pulchny, oraz od wiatrów północnych zastłonięty.

P. Jak wychowasz drzewka w szkole z nasienia?

O. Ziarna czyli pestki powinny się brać z pięknych, dojrzałych, a potym nadgniłych owoców. Ziarna chować się będą w woreczku w miejscu, od wilgoci, zbytniego zimna i gorąca wolnym, pestki zaś w suchym piasku, który odwilży się na kilka dni przed wyjęciem pestek do sadzenia. Ziarna zaś mogą być namoczone na kilka godzin w wodzie, i gdy z wilgoci obeschną, sadzone. Sieć się czyli sadi drzewka późno w jesieni lub wczesnie na wiosnę; do tego porobią się roweczki na trzy cale głębokie, a

na łokieć od siebie oddalone, w te roweczki układać się będą ziarna na pół-łokcia od siebie i ziemią zasypywać. Trzeba je potem często polewać, wypielać i zbytnie gałązki obrywać, aby prosto, gładko i wysoko rosły. Takowe drzewka zostają się w szkole, aż gdy będą zdolne do przesadzenia na swoje miejsce, lubo w drugim albo trzecim roku przesadzić je w inną wprzód szkołkę, a potem na przeznaczone miejsce pożyteczniejszą jest rzeczą, albowiem drzewka posiane, im częściej przesadzane, tym lepszy wydawać będą owoc. Trzeba też pamiętać, aby w drugim i trzecim roku wzruszać około drzewek ziemię, a gdy wyptonieie gnoiem starym nawieść.

P. Jak wychowasz drzewka w szkole, a sadzenia płonek?

O. Kopiają się w lesie dzikie małe jabłunki i gruszki, proste zdrowe i gładkie, tych poobrzynawszy wierzchołki, iako i zbytnie korzenie, sadzą się w szkole, w odległości aby wygodnie między niemi chodzić można; tam gdy dobrze przyimają się drugiego roku, szczepią się w nie gałązki, nazywane zrazami, wziętymi z takiego drzewa, jakim młode uczynić chcemy. Zaszczepione drzewko gdy dobrze przyimie się w szkołce, przesadza się na miejsce wyznaczone w ogrodzie. Powiedzieliśmy wyżej, iż ta-

kowe płonki można sadzić zaraz na miejscu wyznaczonym w ogrodzie, lecz w szkole wygodniey jest chodzić około nich, i te tylko przesadzać się będą, które naylepiey przyjmą się.

A R T Y K U Ł II.

O rozmaitych sposobach szczepienia i rozmnażania drzew owocowych.

Pytanie. *Co nazywasz szczepieniem drzew?*

Odpowiedź. Szczepienie jest to zetknięcie gałązki drzewa owocowego, czyli oczka, z płonką dziką, tak, iż to oboje razem zrosnie się, i wyda drzewo takie, jaką gałązkę lub oczko zetknęliśmy z płonką. Szczepienia różne są sposoby, główneysze wymienię: 1) szczepienie zwyczajne; 2) kożuchowanie; 3) oczkowanie, czyli okulizowanie.

P. *Co do szczepienia drzew jest potrzebnego?*

O. Zraz z drzewa owocowego, i płonka, czyli dzika w lesie wykopana, a w szkole, lub na miejscu w ogrodzie posadzona, czyli też z ziarna lub pestki wychowana. Do tego potrzebne są maść, szmat,

i szpagat, albo łyka; narzędzia zaś: 1) piłka do piłowania pieńka; 2) nóż zakrzywiony ogrodniczy; 3) nożyk mały; 4) młotek drewniany i 5) klinik z drzewa twardego.

P. Jak się samo szczepienie uskutecznia?

O. Bierze się gałązka roczna z dobrego gatunku drzewa owocowego, która nazywa się zrazem, ten zraz powinien mieć, jeżeli do małej płonki 3 oka, jeżeli zaś do większej, 5 ok, nigdy zaś ośm przechodzić nie powinien. Płonka jeżeli jest gruba, to na trzy ćwierci łokcia nad ziemią upiłować się równo, w miejscu gdzie kora jest najgładsza; im zaś płonka jest cieńsza, tym niżej takowe upiłowanie czynić potrzeba. W piłowaniu na to szczególniey uważać potrzeba, aby kory nie zadrzeć, dla tego nie dopiłowawszy do końca, odrzyna się resztę ostrym nożem, i równo pień ze skórą wszędzie wygładza: tak upiłowany pieńek rozszczepia się przez środek za pomocą noża młotkiem drewnianym pobiiając; w to zaś rozszczepienie, aby nie zeszło się nazad, zasadza się klinik, i po tym zraz narzyna się nożem równo z dwóch stron przeciwnych na poprzek, niedaleko pod pączkiem na trzeciej stronie będącego; potym od tych narznięciów zrżyna się zraz w formę klina, i czwarta strona, gdzie pączka nie ma, nieco obrzyna. Ten klin zrazu, powinien być tak długi, iak głęboko

płonka rozszczepana, a tak szeroki, jak szeroko rozszczepana. To wszystko mając już przygotowane, wsadza się zraz w rozszczepaną płonkę tak, aby drzewo czyli miazga zrazu, do miazgi pieńka doskonale przystawała, i kora zrazu do kory pieńka, więc robi się to na samym brzegu płonki; potem wyimuje się klinik, a tak zraz doskonale z płonką połączonym zostanie. Tu największej skrupulatności i akuracności dołożyć potrzeba, inaczej drzewo nie przyjmie się, albowiem potrzeba, aby soki miazgi z płonki, szły prosto w miazgę od zrazu, i soki zaskórne płonki, prosto za skórę od zrazu, słowem, aby cyrkulacya soków, też sama zachowana być mogła, iaka dzieje się w całkowitym drzewie. Dla pewności można dwa zrazy w jedną płonkę zaszczepić, to jest po obydwóch stronach iej, a potem gdy się obydwie przyjmą, odłamać podleyszą, a ranę pozostałą, maścią zamazać. Tym sposobem zaszczepione drzewo smaruje się z wierzchu i nokoło maścią, okrywa się płatem, i lekko szpagatem albo tykiem obwiązuje się.

P. Jakie dobierać i iak przygotować zrazy do szczepienia potrzeba?

O. Zrazy dobierają się z najlepszych drzew owocowych rodzących, od wierzchu raczej nie spodu drzewa, i z strony południowej lub wschodowej, na których te

stronach owoce najlepsze bywają. Zrazy powinny być grubości pióra gęsiego, przynajmniej roczne, aby drzewo ich nie było nadto miękkie. Zrazy na kilka dni przed szczepieniem powinny zrywać się, aby zaś nie uschły, oblepiają się ziemią, lub gliną do połowy, i mchem wilgotnym obkładają, i zachowuje się je gdzie w cieniu lub piwnicy. Tym sposobem przez długi czas przechować je można. Na krótki zaś czas można je posadzać w glinę mokrą, w rzepę, lub ogórek. Jeżeli zrazy pączki już mają, oberwą się, a po szczepieniu inne wyrosną. Wszystkie zrazy przy szczepieniu u góry skośnie zrzucają się i maścią smarują.

P. W jakim czasie szczepią się drzewa?

O. Najlepiej szczepienie udaje się na wiosnę. Drzewa pestkowe, iako wiśnie i śliwki, szczepią się wcześniej, ziarnowe zaś później. Najlepiej jest szczepić wtenczas, kiedy pączki na pieńkach pękać zaczynają.

P. Z czego się maść robi do smarowania drzewek szczepionych?

O. Bierze się dobrej gliny, i rozmąca w wodzie, wrzuciwszy do niej garść ięczmiennej plewy, i drobnej sierci bydlęcej, to wszystko miesza się dobrze, a tak maść będzie dobra i tania. Druga nieco kosztowniejsza jest taka: bierze się wosku i

żywicy po równej części, rozpuszcza się to w ogniu dodając nieco łoju, albo masła starego i przylewa się potym do tego trochę olejku terpentynowego albo lnianego, i miesza wszystko dobrze.

P. Czyli w stare drzewa szczepić można?

O. I owszem bardzo pożytecznie, bo w krótkim czasie owocu dochować się można, i na dużym drzewie, kilka gatunków zaszczepić można, a to tym sposobem: Urzyna się piłą gałąź w odległości proporcjonalnej od głównego pnia, to jest, jeżeli gałąź jest gruba, to daley, jeżeli zaś cienka, to bliżej głównego pnia, i szczepi się w nią zraz sposobem wyżej opisanym.

P. Jak można mieć owoce bez pestek?

O. Chcąc mieć śliwki lub wiśnie bez pestek, szczepi się najprzód śliwka lub wiśnia zwyczajnym sposobem, a gdy się zraz przyimie i podrośnie przez rok, na następującą wiosnę, zgina się zraz i wierzchołek jego szczepi się w płonkę przyległą, a gdy i tak przyimie się, przerzyna się zraz pośrodkiem na dwoie. Na płonce więc, w którą wierzchołkiem zraz był szczepiony, owoce będą bez pestek.

P. Co jest kożuchowanie, i iak się to uskutecznia?

O. Kożuchowanie jest to szczepienie zrazu między korą drzewa. Do kożuchowania

nia

nia wybiera się płonka nie bardzo młoda, aby można w nią dwa, trzy i cztery zrazy kożuchować. Czas do tej roboty sposobny jest wtedy, kiedy już znacznie soki w drzewa powstępują, czyni się więc to od środka Kwietnia i w Maiu. Kożuchowanie robi się tym sposobem: upiłować i nożem wygładzić pień jak do szczepienia: przerznąć potym nożykiem z góry ku dołowi korę i miazgę nie tykając drzewa, bierze się potym zraz i na opaczney stronie oka, lecz trochę niżej wpuszcza się w poprzek nożyk w drzewo, i obróciwszy go na dół, wpuszczając coraz głębiej zbierze się ukośnie drzewo, aby się zraz zaostrzył, innych zaś stron nie rzyzna się. Równie z tym zarznięciem obłupi się na około czarna skóreczka, nie tykając zieloney kory i miazgi. Podnieść potym z obydwóch stron klinikiem naderżniętą na pieńku korę, i za nią wsadzi się ostrożnie zraz, aby zarznięta brodka na pieńku się oparła, i kora zrazu, do kóry pieńka zupełnie przystała. Zamaże się potym wszystkie rany maścią, poobwiiia i łykiem lekko obwiąże. Kożuchując w stare już drzewo, nie trzeba zaraz obcinać wszystkich dzikich gałęzi, boby zraz nie przyjął się, lecz po trochu umnieyszać. Kożuchowanie służy tylko drzewom ziarnowym.

P. Jak się czyni oczkowanie, czyli okulizacja?

O. Szczepienie pączków czyli oczków nazywamy oczkowaniem, albo okulizowaniem. Ze w oczkach zawiera się początek przyszłej gałęzi, o tym nikt nie wątpi, kto tylko kiedy uważał, że te z oczek tylko na drzewach wyrastają. Jeżeli więc zraz za korę umiejętnie zasadzony przyjmuje się, toż i oczko, gdy w sobie zawiera początek przyszłej gałęzi czyli zrazu, wsadzone zręcznie za korę przyjąć się i rość powinno. I w samej istocie sposób ten szczepienia jest nayspewniejszy, i powszechnie od ogrodników przyjęty. Czyni się zaś takowym sposobem: 1.) Do oczkowania biorą się albo pieńki młodeciane, albo młode gałązki na starych drzewach, na których jeżeli jest wiele gałązek około tej, w którą mamy oczkować, te na kilka niedziel przed oczkowaniem poobrzynaia się i zasmaują maścią. 2.) Na oczka wybierają się zrazy, na których pączki są iędrne i brunatne. Jeżeli nie są świeże namoczą się w wodzie, aby kora od drzewa dobrze odstawała. 3.) Odbiera się na pieńku lub gałązce gdzie kora jest naysgładsza, i wpuściwszy ostrz nożyka nie dostając do drzewa, przerznie się korę i miazgę nayprzód wzdłuż, potym gorą albo dołem w poprzek tak, aby to przerznię-

cie podobieństwo do litery T prosto lub wspak I obróconey miało, z tą uwagą, aby linia prosto w górę idąca, dłuższa była od poprzeczney. 4.) Wybierze się potym na zrazie oczko iędrne i zdrowe, i oberznie z znaczną częścią kory na podobieństwo tróygranu, tróykąta, i zdeymie się ostrożnie oberzniętą korę wraz z oczkiem, pilnie na to uważając, aby oczko całe z korą od drzewa odstało, do czego użyje się piora gęsiego wzdłuż rozszczepionego i cienko zaostzonego, które namoczywszy wprzód w wodzie, podsunie się pod oberzniętą korę, i oczko zdeymie się. 5.) To zrobiwszy podnosi się czym prędzey naderzniętą kora na płonce, czy gałęzi, i wsadzi się za nią oczko z skorką, strzegąc aby nigdzie kory nie zadrzeć, i aby do drzewa doskonale przystało. 6.) Nakryje się potym oczko podniesioną korą, maścią zamaże i łyczkiem lekko obwiąże, zostawiając wolne oczko, i nakrywszy one liściem jakim od słońca. 7.) Można w kilku miejscach na iedney gałęzi, lub pieńku oczkować, a gdy się przyimają zostawić najpiękniejsze, a resztę poobrzynać. 8.) Dzikie drzewo także nierazem, lecz po trochu zbierać potrzeba, i maścią kosztownieyszą wyżej opisaną smarować, a naostatek nad samą gałązką z oczka wyrosłą, ukośnie zerznąć i maścią zamazać.

P. W jakim czasie oczkuie się?

O. Jedno oczkowanie czyni się w Kwietniu aż do końca Czerwca, wtenczas gdy już soki znacznie weydą w drzewo, a tak gałązka tegoż lata wyrośnie, i takowe oczkowanie nazywa się w żywe oko. Drugie zaś czyni się w Sierpniu, z którego gałązka na drugie dopiero lato wyrośnie, i takowe oczkowanie nazywa się w martwe oko. Doświadczoneo że drzewa pestkowe lepiej udaią się oczkowane w żywe oko, ziarnowe zaś pożyteczniey oczkuią w martwe oko.

A R T Y K U Ł III.

O chodzeniu około różnie szczepionych drzewek i o przesadzaniu drzew.

Pytanie. *Jaką staranność zachować potrzeba około szczepionych drzewek?*

Odpowiedź. Porządek, ochędostwo, czystość i zapobieganie rozmaitym szkodliwym przypadkom, są to rzeczy nieuchronnie potrzebne, aby doczekać się zdrowych drzew i dobrych owoców.

P. Jaki porządek zachować trzeba w szkole drzew?

O. Potrzeba aby każdy gatunek osobno, czy sadzony, czy szczepiony był i nazna-

czony, aby wiedzieć na potym można, gdzie co i jakie znajduie się, kiedy czas obrzynać, przesadzać, i tym podobnie.

P. *Jakie ochędostwo przy drzewkach zachować trzeba?*

O. Ochędostwo, iak w ludziach i zwierzętach, iest duszą zdrowia, dobrego bytu, i wszelkich pożytków, iak i w roślinach niemniej iest potrzebne. Opuszczone drzewka wyrastaią niekształtnie, mchem porastaią, od czego potym dziczeią i nikczemnieią. Potrzeba więc mech ścierać, wyrastaiące z pnia dzikie roszczki, aby zrazom soków nie uymowały, obrzynać pilnie i maścią zamazywać. Jeżeli gdzie w Czerwcu postrzeże się, iż zraz który nie przyiął się, wyrwać go natychmiast, i albo pozwolić rość wilkom, ażeby było szczepić na czym na potym, albo kożuchować, jeżeli się zostało co zrazów od szczepienia, lub oczkować, jeżeli pień młodociany.

P. *Jaką czystość zachować w szkole trzeba?*

O. Potrzeba szkołę wypielać często z chwastu, spulchniać ostrożnie ziemię około drzewek, aby korzeni nie naruszyć, w czasie posuchy polewać i wilgotnym mchem, albo drobnemi wiorami, dla utrzymania wilgoci w czasie upałów ziemię nad korzeniami nakrywać. W drugim roku w Marcu podkrzesywać u dołu, lecz nie razem, ale co wio-

sna po trochu, aby drzewka nie zabloowały, albo od wielości soków nie szkodowały. Do drzewek słabych i giętkich dać pale, i przywiązywać do nich drzewka, prześcietając mchem aby się nie tarły: krzyżowe naginać uważnie i przywiązywać, aby się wyprostowały. Jeżeli się w pierwszym albo drugim roku kwiat pokaże, zrywać go czym prędzej, boby szczepy, wczesnie rodząc, zanędzniały. Gdy szczepy w czasie przyzwoitym rodzić zaczęą, nie pozwalać im wiele na raz rodzić, boby potym drzewo zawsze na przemiany, w jednym roku wiele owoców rodziło, w drugim zaś bezpłodnie odpoczywało.

P. Jakie przypadki drzewkom szkodzą?

O. Rozmaitym przypadkom młode szczepy podlegają. Rdza obsiada szczepy, która jeżeli pochodzi od złej ziemi, przesadzić szczepy w lepszą; jeżeli zaś z innych przyczyn, starać się je poznać i oddalić. Robactwo liście obiadające nakrapiać żółcią bydlęcą; gąsienice zaś zbierać i zabijać. Jeżeli nie można dojść dla jakiej przyczyny szczep nędznieie, wykopać go, opatrzyć dobrze korzenie, a znalazwszy co niezdrowego, oberznąć i posadzić na innym miejscu. Gumnę zbierać, pałęczynę omiatać i tym podobnie. Także tęgie mrozy nietylko młodym szczepom, lecz i rodzącym drzewom

szkodzą, a jeszcze więcej im szkodzi słońce po tęgich mrozach na wiosnę, które zamrzę soki ze strony południowej prędko odgrzewa, od czego tak drzewa boleją, jak człowiek, gdy odmrożoną część prędko ogrzeje. Tego przypadku naybardziej obawiać się trzeba dopóty, dopóki się drzewka nie wzmocnią. Przed samemi tedy mrozami nad korzenie szczepów delikatniejszych narzucać ziemi wysoko, a jeżeli zima tęga następować będzie, poobwijać szczepy w słomę, albo w trzcinę. W Marcu poodwijać, w Kwietniu zaś nawaloną ziemię odrzucić.

P. Czyli szczepy sprowadzać z dalekich stron można?

O. Można, lecz w tym przypadku wykopywać szczepy potrzeba ostrożnie, macicy nieco ukrócić u korzenia, drobne korzonki poucinać, lecz nie wszystkie, korzeń obłożyć ziemią, wilgotnym mchem i obwiązać szmatą: gałęzie także poobwijać w słomę, a tak można przesać drzewka w dalekie strony.

P. Kiedy drzewa przesadzaia się?

O. Czas do tego naylepszy jest w jesieni, na wiosnę albowiem nie tak łatwo przyimuią się i częstego podlewania potrzebuią. Można i w lecie przesadzić, lecz wyimuią się drzewa całkiem z swoją ziemią tak,

izby się korzenie bynajmniey nie wzruszyły.

P. Jakim sposobem samo przesadzanie uskutecznia się?

O. Wykopane drzewo do przesadzania, obeyrzeć trzeba czyli nie jest skaleczone i czyli na korzeniu niema iakowey skazy, którą wyrznąć gładko trzeba, ukrócić trochę macicy, jeżeli jest zbyt długa, także długich korzeni i drobnych korzonków. W górze także poobcinać roczne gałązki, i całe drzewko obchędożyć pięknie. Potym rozmoczyć, w obszernym jakim naczyniu gnoiu bydlęcego świeżego w wodzie i namoczyć w nim przez 24 godzin korzenie drzewek przesadzać się mających. Tym czasem nakłść starego gnoiu bydlęcego w przygotowane doły i nasypać ziemi, ażeby się tylko tyle dołu zostało, ile miarkuie się, że korzenie drzew przesadzać się mających potrzebować będą. To zrobiwszy wyimować się będą z naczynia drzewka i przymierzać, które w który dół naylepiey przystaie, aby nie głębiey korzeń obsiadł w ziemi iak przedtym, co poznać można po odmienionej korze nad korzeniem; nie czynić korzeniom żadnego gwałtu, nie naginać, ale ile możności tak osadzać w ziemi, iak ie przyrodzenie ułożyło. Zasypać lekko dobrze rozbitą ziemią, często drzewkiem ruszając, ażeby zupełnie

wszędzie przypadła; a kiedy się już korzenie dobrze nakryją, nakłść znowu gnoju, strzegąc, aby się nigdzie gołych korzeni i drzewka nie dotykał: dosypać dołu ziemią, udeptać i przywiązać do kotka drzewko mchem przestawszy, ażeby się o kolek nie tarło: około samego drzewka nagromadzić ziemi na ćwierć łokcia wysoko, a na pół łokcia szeroko, a potem zrobić mierny na około rowek, ażeby w czasie polewania, które częste być powinno, woda na strony nie uchodziła. Starsze drzewka nad lat sześć przesadzać już nie należy, chyba w gwałtowney potrzebie.

A R T Y K U Ł IV.

O utrzymywaniu drzew owocowych w dobrym i użytecznym stanie.

Pytanie. *Jakie są przepisy chodzenia około drzew rodzących?*

Odpowiedź. Ochędostwo, czystość i zapobieganie rozmaitym szkodliwym przypadkom, iako i chorobom, zachowywać z wielką pilnością trzeba, inaczej nie będą takie owoce iakichby spodziewać się należało i drzewa przed czasem poginać. Do ochędo-

stwa to tu przydać trzeba, aby pogładzać chropowatą korę, lecz ostrożnie aby drzewa nie kaleczyć. Gniazda liszek zbierać i palić, w lecie różne robactwo szkodliwe wygubiać. Suche gałęzie przy zdrowym drzewie i cokolwiek nadłamanego lub skaleczonego, urzynać, pogładzać i maścią zamazywać. Potrzeba także starać się, aby drzewa osobliwie na gruncie płonnym, miały podostatkim żywności; trzeba więc naokoło nich motyką ziemię wzruszać nie tykając korzeni i żadnym zielom rość nie pozwalając. Polewać czasem gnoiówką, krwią bydlęcą i niekiedy wodą, w którejby saletry nieco rozpuszczono było; drzewa polewane taką wodą przed okwietnieniem, pewnie urodzą. Opatrzeć także drzewa na zimę przyzwoicie trzeba. W gruncie wilgotnym naybardziej wymarzaia drzewa, potrzeba więc taki grunt osuszyć, lub poprawić. Kretowin pod drzewami nie cierpieć, bo przez nie mróz korzeniom szkodzi. Obfitość śniegu na drzewach strząsać.

P. Jakie są przypadki i choroby drzewom właściwe?

O. Przypadki i choroby są następujące:
 1) Niepłodność. 2) Upadanie kwiatu i owocu niedożytego 3) Tępy wzrost. 4) Rak. 5) Srzeżoga. 6) Żółtaczka. 7) Wodnica. 8) Skaleczenie. 9) Robactwo. 10) Odmrożenie.

P. *Jak zaradzisz nieptodności drzewa?*

O. Nieptodności drzewa pospolicie bywa przyczyną, albo zbytek soków silących się w drzewo, albo ich niedostatek: w pierwszym przypadku poradzić można obsuszeniem miejsca jeżeli jest mokre; albo przewierceniem niektórych korzeni, aby zbyteczne soki umknęły się; w drugim zaś częstym na wiosnę i w lecie polewaniem, especially wodą z saletrą, zpulchniwszy wprzód dobrze nad korzeniami ziemię.

P. *Upadaniu kwiatu i owocowi niedożyłemu iak zaradzisz?*

O. To najczęściey wydarza się, gdy drzewo jest na gruncie zbyt wilgotnym, obsuszyć go więc, lub drzewo na inne miejsce przenieść trzeba.

P. *Co czynić trzeba aby drzewo nie tępo rośło?*

O. Tępy wzrost naywięcey pochodzi ztąd, że doły pod drzewami nie były dostatecznie rozkopane: potrzeba więc dobyć drzewa, dół szeroko rozkopać, i nawieść dobrą ziemią jeżeli grunt jest nikczemny. Polewanie gnoiówką, krwią bydlęcą i tym podobnie wiele pomaga. Jeżeli drzewa bardzo strzelają w górę, a grubości nic nie nabierają, na wiosnę aż do końca Czerwca, ponarzynąć w kilku miejscach nożykiem korę wzdłuż z góry na dół nie wpuszcza-

jąc do drzewa, w jednym roku znacznie zgrubieją.

P. Jak uleczysz drzewo na rak?

O. Chorobie tej często podlegają drzewa, i przez nią niszczeją. Daie się poznać, gdy kora na drzewie w miejscu jakim chropowacieje, pod spodem mająca plamę czarną. To złe co raz bardziej się rozszerza, i całe drzewo może opanować. Ztąd pochodzi gdy się albo nieczystym szczepi nożem, albo uderzone będzie gwałtownie, lub z zaciekania deszczu za skórę. Przeciw czemu najprędszy sposób, wyrznąć zarazę do niezostawienia znaku plamy i maścią zamazać.

P. Co jest szreżoga i iak ją leczysz?

O. W przesadzaniu z ostrości soków, wyciekania ich przez rozpęknioną korę, lub z raka wdaie się szreżoga, czyli inflamacja w drzewa. Poznać można tę chorobę, gdy kora zczerniała iakby spalona, nadęta a pod nią drzewo czarne. Jeżeliby się dopiero na złe zanosilo, można pomodz naderżnięciem kory wzdłuż nie głęboko jednak, to jest nie do drzewa, lub zamazać maścią miejsce, w którym się zaraza wkradła. Jeżeli złe już znaczne, wyrznąć skażę aż do żywego drzewa i zasmarować maścią. Jeżeli choroba pochodzi z zbytniej suchości gruntu, wykopać drzewo, oczyścić korzenie, nasypać ziemi dobrej, i dopiero sadzić na-

zad. Jeżeli z wielości soków ciekących z pod kory, co wieczór obmywać szmatą mokrą, a suchą obcierać. Gdy zaś to złe po całym rozeydzie się drzewie, nie ma zaratowania sposobu.

P. Co jest żółtaczka i iak się ją leczy?

O. Daie się ta choroba na drzewach widzieć, na których liście zbyt rano żółknieją i opadają. Bywa, albo z niedostatku deszczu, spadnienia szkodliwej rosy, ze zbytney wilgoci, z nadpsucia korzenia od myszy lub kreków, lub skaleczenia ich iakim przypadkiem. Jeżeli pochodzi z nadwreżonych korzeni, obaczyć skazę, zerznąć i maścią zamazać, a korzenie drzewa przeciw myszom i kretom ubespieczyc, używszy na wygubienie ich sposobów. Jeżeli z suszy, podlewać ziemię przy pniu; jeżeli z wilgoci, obsuszyć miejsce.

P. Jak uleczysz drzewo na wodnicę?

O. Dla wielości soków, bywa, iż kora sama rozpuka się na drzewach i soki z niej leją się, co niemało szkodzi drzewom i to nazywa się wodnicą. Na tę chorobę najlepszy środek, odkopać ziemię przy korzeniach i rozszczepawszy niektóre korzenie, nie ruszając tylko samey macicy, między rozszczepienie nasypać czystego piasku, dół zaś na drzewo suchą, dobrą iednak, napętnić ziemią. Albo wykopać jeżeli drzewo małe, jeżeli zaś wielkie odkopać przy korzeniach zie-

mię, aby na powietrzu przez nieiaki czas oschły, potem przysypać ziemią i obłożyć gnoiem końskim, strzegąc się pilnie aby nie tykać korzeni, a tak umnieyszy się wielkiej wilgoci, i drzewo orzeźwi się.

P. Jak zaradzisz skaleczeniu drzewa?

O. Trafia się, iż drzewo gwałtownie stłuczone, albo też od szkodliwych zwierząt, iako koz lub podobnych z kory odarte bywa; natenczas wczesnie zranieniu drzewa zaradzić należy, bo gdy deszcz zaydzie za korę, potem od słońca przyschnie, wda się pewnie szeregoga, lub inna zaraza. Dla czego miejsce owe rychło zerznąć nożem i maścią zamazać, tak bowiem rana nadrośnie, i nakoniec wyrówna się. Jeżeli skaleczenie znaczne, nasmarowawszy, szmatą obwiązać, i potem po trzech miesiącach opatrzyć.

P. Jak ubezpieczysz drzewo od robactwa?

O. Częstokroć robactwo wgryza się w korę zranioną, zbolatą, lub chropowatą, tak iż ta od drzewa odstaie. Wyrznąć więc miejsce to, czyli to w korze drzewa, czyli na gałęziach, ranę zamazać maścią, do której przymiesza się terpentyny i kamfory trochę. Albo wziąć świeżego gnoiu krowiego, zmięszać go z gliną, i przyłożyć na miejsce, w którym robactwo, szmatą obwieść i zawiązać, aby deszcz nie opłókał. Jeżeli

zaś w wydrążonym drzewie mnoży się robactwo, dla któregoby drzewo nikczemnieć miało, wziąć należy gnoju świnięgo, gliny i wapna, i tym, wszystko to dobrze przemieszawszy, miejsce owe zamazać. Bywa niekiedy, iż wierzchołek drzewa usychać zaczyna. To znakiem jest, iż w korzeniu ma coś złego, opatrzyć więc należy, jeżeli korzeń nadpsuty, oderznąć co nadpsutego; jeżeliby go mrówki lub inne robactwo obsiadło, wziąć sadzy, rozmącić z nią wodę, i podlać ziemię przy korzeniu.

P. Jak zaradzisz odmrożeniu drzewa?

O. Gdy w zimie mrozy wielkie, lub choćby małe w Maiu, gdy drzewa pełne są soków, rozrywają kanaliki, ścinając w nich zebrane soki, czynią całe lub w iakiej części drzewo niepożyteczne, zwłaszcza iż w przemrożone części zwykt się pospolicie rak wdawać. Jakąkolwiek więc część przemrożoną spostrzegłszy, odciąć ją aż do drzewa zdrowego, i zamazać świnim lub krowim gnoiem.

A R T Y K U Ł V.

O rodzajach drzew owocowych.

Pytanie. *Jakie są rodzaje drzew owocowych?*

Odpowiedź. Drzewa i krzewiny trwałe w naszym kraju są: grusze, jabłonie, wiśnie, trzśnie, śliwy, orzechy laskowe, berberis, albo Włoska kalina, agrest, porzeczki, maliny. Drzewa cudzoziemskie mogące być w kraju naszym pielęgnowane są główniejsze: morele, brzoskwinie, Włoskie orzechy i tym podobnie.

P. Opisz mi grusze?

O. Grusza drzewo owocowe znanie, jedno z najpożyteczniejszych. Gatunki iey są niezliczone, tak krajowe iako cudzoziemskie. Dzielimy ie na letnie, iesiennie i zimowe. Letnie są, które aż do Września doyrzewiają się, iesiennie do Listopada, w Listopadzie zaś doyrzewiające się są zimowe, i te zachowane być mogą aż do nowych, a w zimie dobrze sprzedawane. Potrzebują ziemi dobrej, ciepłej, nieco piaszczystej. Rozmnażają się z nasienia przesadzając, i macicę u korzenia pomiarkowanie ukróćając. Szczepione łatwo przyimują się, a jeszcze lepiej kożuchowane. Krajowe są trwałe na
 nay-

natęższe mrozy, cudzoziemskie zaś potrzeba zastonić od tęgich wiatrów, i na zimę osobliwie młode stomą obwiiąć. Czyli ziarno do sadzenia, czyli zrazów do szczepienia, szukać potrzeba z iako najlepszych gatunków; lepiej o kilka mil daley szukać, i drożey zapłacić, niżli sposobić się w podłe gatunki, albowiem ieden zachód w wychowaniu tak podłych, iako i dobrych gatunków, a zysk wcale iest różny.

P. Co powiesz o jabłoniach?

O. Jabłonie obficiey rodzą niż gruszki, i prędzey tęgie mrozy wytrzymują; gatunki ich są niezliczone, dzielą się także na letne, iesienne i zimowe. Lubią grunt tłusty i nieco wilgotny. Posiane z nasion, i przesadzone rosną wysoko, i krzaczysto, szczepione i kożuchowane naylepiej udają się. Od dołu bardzo zarastają, dla tego wytryskujące niepotrzebne oczka, trzeba iak naypilniey obrywać.

P. Opisz mi wiśnie?

O. Wisien różne są także gatunki; lubią grunt trochę wilgotny, nie gnoiony, swoje jednak w każdym prawie przyimują się. Rozmnażają się z pestek, udają się i szczepione, a naylepiej oczkowane: w pieńkach wisien kwaśnych nie trzeba szczepić słodkich i przeciwnie. Drzewa ochędostwa w utrzymywaniu wymagają.

P. *Co powiesz o trześniach?*

O. Trześnie we wszystkim są podobne do wisien, tylko, że wysoko rosną, owoc słodszy rodzą, i wcześniej doyrzewiają. Są ich także różne gatunki.

P. *Opisz mi śliwy?*

O. Sliw różne są gatunki, lubią grunt mierny, niegnoyny, ale piaszczysty i raczej suchy niż wilgotny. Rozmnażają się z posadzonych pestek, lecz naylepiey szczepione i oczkowane udają się. Ze mchu i żywicy często oczyszczane być powinny, i wilki także, które od korzeni puszczaią, odłamywane być mają.

P. *Co powiesz o laskowych orzechach?*

O. Laskowych ogrodowych orzechów różne są także gatunki, w lekkiej i wilgotnej ziemi naylepiey udają się. Rosną zwyczajnie z korzenia całą kępą, czego dopuszczać nie dobrze jest, lecz albo odcinać, albo w Październiku i Marcu z korzeniem odczochnąwszy, przesadzać: i tym sposobem prędsze jest ich rozmnożenie, iak z sadzonych orzechów.

P. *Opisz mi berberis?*

O. Berberis podrasta w mierne drzewko. Jagody do potraw zamiast cytryny używane być mogą, i w cukrze smażone zdrowe są. Rozmnożenie na wiosnę łatwe jest, albo przez oddzieranie dzików z korzeniem, albo

przez posadzanie nałamanych różczek z wielką oczkami, z którychby połowa w ziemię przypadła. Ziemią żadną nie gardzi.

P. *Co powiesz o agrestie?*

O. Agrestu różne są gatunki, podobnymże sposobem rozmnaża się jak i berberis: lepiej jednak jest sadzić go w jesieni, ponieważ bardzo rano-na wiosnę rozwija się.

P. *Opisz mi porzeczki?*

O. Porzeczki są różne, tym sposobem jak agrest na wiosnę czy w jesieni rozmnażają się, lubią grunt bardziey wilgotny.

P. *Co powiesz o malinach?*

O. Maliny czerwone i z lasów przesadzone dobre są, zawsze przecież lepsze są biało-żółtawe ogrodowe. Rozszerzają się w ziemi w kępki, więc łatwo rozdarłe wczesnie na wiosnę, rozmnożone być mogą. Gruntu potrzebuja mokrego, i miejsca cienistego.

P. *Opisz mi morele?*

O. Morele z ciepłych krajów sprowadzone boją się bardzo mrozów, potrzeba więc aby były zastłonięte od wiatrów północnych, na zimę ziemią około pnia wysoko narzucone, a gałęzie słomą obślonięte. Na końcu Marca odrzuci się słoma, a w połowie Kwietnia nawalona ziemia. Potrzebuja gruntu dobrego, nieco piaszczystego, w wilgotnym nikczemnieją. Rozmnażają się najlepiej z posadzonych pestek, i do trzech lat

przesadzaią się, bo potym nie przyjmują się; lecz szczepione w śliwy, lub oczkowane bywają trwalsze. Przywieszują się do łąt, i tak prędzey rodzą, lecz zostawione wolno dłużej trwają. Zarastaia od spodu, więc ażeby drzewo z wierzchu nie usychało, trzeba wytryskujące pączki pilnie obrywać, i gumnę obmywać i obcierać. W iesieni do samey zimy rosną, i dla tego soczyste wierzchołki psują się od zimowych mrozów. Chcąc więc zaradzić temu, potrzeba od końca Września do zimy obrywać po trochu liścia, a przed samemi mrozami przekopać nad korzeniami ziemię, i dobrze udeptać, ażeby żądnych nie było dziur, któremiby się mróz do korzeni wkładał.

P. *Co powiesz o brzoskwiniach?*

O. Cokolwiek się mówiło o morelach, to wszystko i brzoskwiniom służy, tylko że te później kwitną, lecz zepsuciu pochodzącemu z wypływu gummy bardziey, iak morele podpadaia; dla tego strzedz się trzeba, aby ich nożem nie kaleczyć.

P. *Opisz mi Włoskie orzechy?*

O. Włoskie orzechy mrozów także boia się. Nie gardzą żadnym gruntem, ciepły jednak naylepiey im sprzyia. Rozmnażają się z posadzonych orzechów, i albo zostawiają na miejscu, albo do trzech lat przesadzaiają się na inne miejsce. W przesadza-

niu nie trzeba ucinąć wierzchołków, lecz wytryskujące od spodu pączki obrywać pilnie.

A R T Y K U Ł VI.

O zbieraniu i przechowywaniu owoców.

Pytanie. *Jak się zbiera dojrzałe owoce?*

Odpowiedź. Znaki po których można poznać dojrzałe owoce, wiadome są wszystkim. Zbierają się zaś owoce osobliwie wielkich gatunków rękami, lub posławszy słomy pod drzewo, lekko gałęzie drzewa jedna po drugiej wstrząsając. Naybardziej strzedz się potrzeba, aby nie wstrząsać mocno całego drzewa, i kłami owoców nie obijać, gdyż to bardzo drzewu szkodzi.

P. *Jak się przechowują zimowe owoce?*

O. Gruszki i jabłka przechowują się w jamach, jak warzywo, gdzie się warsztwami układają, i sieczką, plewą, albo suchym piaskiem przesypują, a na wierzch nasypuje się suchej ziemi. Tak przechowane pięknie dojrzewają i bez szkody trwają. Przechowują się także w piwnicy w beczkach dobrze zaszpuntowanych, i tu także prześciełać je trzeba sieczką lub plewą. Przechowują się także w piwnicy lub nie zimnym

bardzo pokoiu na półkach, tak poukładane jedno koło drugich, aby siebie się nie tykały; które psuć się zaczęły wyłączać potrzeba, bo inne zarażają się. W brogach także i sasięgach jabłka dobrze przechowują się, na warsztwę jabłek położywszy drugą zboża, potem jabłka, znowu zboże i t. d.

P. Jak przechowują się letnie owoce?

O. Jabłka, gruszki, wiśnie, śliwki, suszą się pospolicie, i tym sposobem przez długi czas przechowane być mogą. Chcąc zaś świeżo przechować, śliwki, wiśnie, brzoskwinie, morele, na to trzeba kazać porobić beczutki z iak nayszczelniey stykającemi się klepkami nie ze smolnego drzewa, bo od tego owoce przykrego nabierają zapachu. Z rana niżeli rosa opadnie, narwać świeżego liścia z drzewa, ułożyć nim dno beczutki, na to kłaść pojedynczo za ogonek urywany owoc już dojrzały, lecz jeszcze nieprzestały, strzegąc się wszelkiego ocierania ignięcia, a gdy warsztwa założy się, nakryć ją znowu liśćmi. Tym sposobem postępować dalej układając warsztwami owoce, i nakrywając każdą liśćmi, aż beczutka napelni się, a na wierzchu aby liście warsztwy kończyły. Wprawdzie potem zwierzyć dno, i żywicą lub smołą zalać ostrożnie aby się dno nie zagrzało, i cała beczutka tym sposobem zalana być powinna, aby

nie było najmniejszey szparki, któraby powietrze przecisnąć się mogło. Przywiązać do beczutki kilka kamieni, i wpuścić w głęboką studnię, aby woda naokoło okryta, lub też zakopać w ziemię w miejscu suchym, a tak w późney zimie owoc tak świeży, będzie, iakby dopiero z drzewa zerwany.

A R T Y K U Ł VII.

O chmielu.

Pytanie. *Co jest chmiel, i iakie miejsce obierać na niego należy?*

Odpowiedź. Chmiel używany pospolicie bywa do warzenia piwa, dwojaki jest, ogrodowy i dziki. Ogrodowy ma główki większe, i zapach tęższy, niżeli dziki; jest oraz pożyteczniejszy. Tego wielorakie są gatunki: z pomiędzy wszystkich zaś najlepszy jest ten, który dojrzewa w Sierpniu, a po nim drugi, który dochodzi w Wrześniu. Chmiele Angielskie i Czeskie są najlepsze. Dzikie chmiele lubią grunt czarny i wilgotny, ogrodowe zaś lepiej się udają w gruncie nieco chudym, któregoby spodnia warstwa składała się z gliny, aby raczy w główki niż chmieliny buiał. Od północnych mrozów chmielnik jeżeli być może, zasłonie-

nym być powinien, i aby płaszczyzna chmielnika ku południowi nadawała się, żeby słońce lepiej ogrzewało.

P. Jakie jest rozmnożenie chmielu?

O. Uprawia się grunt na chmiel tym sposobem: najprzód w iesieni przeorze się lub przekopie, toż powtorzy się wczesnie na wiosnę. Co półtrzecia łokcia w kwadrat, i na przemiany niby w szachownicę, wykopią się dołki pięć ćwierci szerokie, w półkolana głębokie, a nakładzie się gnoju z pod wieprzy, i nieco ziemią nakrywszy, w każdy dołek dołu posadzi się cztery, pięć a najwięcey sześć korzonków chmielu, a przesypawszy i nasypawszy dobrze udepcze się.

P. W jakim czasie chmiel sadzić należy?

O. Czas do sadzenia chmielu, jest iesień i wiosna; lepiej jest jednak sadzić na wiosnę, bo korzonki w iesieni sadzone gnią, i czasem ze wszystkim giną: na wiosnę zaś sadzone potrzebują częstego polewania.

P. Jakie jest chodzenie około chmielu?

O. Posadzonemu chmielowi dają się zaraz tyki, które w pierwszym roku mogą być krótsze, w drugim dłuższe, aż do 10 łokci jeżeli chmiel gęsty jest. Chmiel w czasie posuchy często polewać trzeba, tak aby kę-pina, z której chmiel wyrasta, wskrós przemokła.

W starym chmielniku zaraz zwiosny ziemię trzeba nasiekać nad korzeniami, nie tykając onych, zebrać starą i świeżey nanieść. Gdy się puszcza chmieliny, otyczą się, aby zaś szty porządnie po tykach, naprowadzają się i lekko sitowiem lub miękkim tykiem związać. Gdy się chmieliny podniosą, nasiekaj się znowu nad korzeniami ziemią, a potem dolne obiorą liście. Powtorzy się jeszcze poruszenie ziemi nad korzeniami wtedy, kiedy chmiel kwitnąć zaczyna. Wszakże jeżeli zbyt mocno wybijać zacznie, z nasiekiwaniem ziemi i nasypowaniem nowej wstrzymać się należy. Pielidło i wszelkie ochędostwo tyle razy ma się powtórzyć, ile razy dzikie zioła pokazywać się będą.

P. *Jak zbierać będziesz chmiel?*

O. Znaki dojrzałości chmielu są: szarość koło główek, ich kruchość, i tęgi zapach. Gdy tedy te znaki pokażą się na chmielu, potrzeba go czym prędzey zbierać. Co się uczyni tym sposobem: poobcinać chmieliny około tyki na łokieć wysoko nad ziemią, powyimować tyki, chmiel z nich pościągać, i zwieść, gdzie pod szopę. Dopiero kazać czym prędzey obrywać główki, ażeby się chmiel na kupie leżąc, nie zagrzał, z czego by nieprzyjemnego nabrał zapachu. Wszystko to ostrożnie czynić należy, ażeby ten pyłek z główek nie wyleciał, na którym w

chmielu bardzo wiele zależy. Nad płótnem więc skubać główki należy.

P. Jak ususzysz chmiel?

O. Oskubany z główek chmiel, rozściele się cienko na miejscu czystym, aby się nie zagrzał, a przez to koloru nie stracił, i nie nabrał złego zapachu. Gdy tym sposobem nieco przeschnie, w suszarni z resztą suszony być powinien. Ciepło w piecu powinno być ile możliwości iednostayne. Rozściele się na 8 caliów grubo, potym przewróci się lekko i cieniej rozściele. Gdy będzie chrzustał, i uderzony kiykiem podlatywał, znakiem jest, że dosyć ususzony; przeniesie się więc na czyste miejsce do pakowania.

P. Jak przechowasz chmiel?

O. Do pakowania uszyć potrzeba z grubego płótna wory: te podług upodobania, i podług wielości chmielu, mogą być większe lub mnieysze. Gdzie jest wiele chmielu do pakowania, daie się pospolicie szerokość łokci 4, długość zaś łokci 18; otwor woru przyprawi się do mocney obręczy i przymocuje się w iakiey budowie wysoko tak, aby koniec iego zaszyty wisiał od ziemi na pół łokcia. W tak spuszczoney wór wlezie człowiek, i nayprzód położy po garści chmielu w rogach, które drugi zewnątrz mocno obwiąże, i te rogi służyć będą na próbkę. Potrosze potym spuszczając chmiel

w wór, człowiek w nim będący, należycie udepce, aż się napełni: po rogach znowu po garści na próbkę zawiąże się, i wór iak naytężey zaszyje się. Chmiel tak upakowany, będzie trwał długo bez zepsucia do przedaży. Na własną zaś potrzebę, przechowa się tym sposobem: zrobi się gdzie na miejscu suchym skrzynia: w tę napakuje się chmielu, i deszczką nakryje tak, aby do scian skrzyni szczelnie przystawała, i przyłoży się kamieniami, albo przycisnie śrubą. Kiedy chmiel brać potrzeba, zdeymuią się kamienie i wieko; nabierze się chmielu, ile potrzeba; reszta się nakryje deską, i przyłoży się kamieniami.

CZĘŚĆ DRUGA

O GOSPODARSTWIE ZWIERZĘCYM.

ROZDZIAŁ I.

O CHOWANIU BYDŁA, KONI I TRZOD.

ARTYKUŁ I.

O wołach i krowach, ich gatunku, zdolności, przymiotach, rozmnożeniu, wychowaniu, zażyciu i ukarmieniu.

Pytanie. Jakie są gatunki wołów i krów?

Odpowiedź. Są niezliczone, po większej części w naszym kraju są trojaki, Hollenderskie, pospolite i Podolskie. Co do wieku i rodzaju, samiec cały nazywa się *byk*, albo *stażnik*; pokładany wół: pokładany ie-

szcze do roboty nienauczony *nieuk*. Samica jeszcze nierodząca *iałówka*: rodząca krowa. Młode od urodzenia nazywają się cielećtami: a to wszystko razem nazywają gospodarze *rogatym* bydłem.

P. *Jakie są ich xdatności?*

O. Wołu szacunek i użytek niewyliczony jest dla człowieka, służy mu do pracy i pożywienia, uprawia grunt i gnoi go. Krowa przysługuje się nabiałem, a gdy zeszereje się, ukarmiona służy na pożywienie.

P. *Jakie są przymioty dobrego wołu?*

O. Wół aby był do roboty dobry, powinien mieć kark iak naygrubszy, szyję długą, podgarstek wiszący, uszy kosmate, nozdrza otwarte, w piersiach zsiadły, łopatki rozłożyste, nogi proste mocne i sam nie leniwy.

P. *Jakie są przymioty dobrej krowy?*

O. Krowa powinna mieć głowę wielką, szyję mocną i długą, pierśi szerokie, wyższą część nóg przednich grubą, łopatki nie wąskie, krzyż mocny, boki szerokie i pełne. Hollenderskie krowy są nayobfitsze do nabiału. Pospolitych są różne gatunki, między temi trzeba dobierać, które naylepsze są do nabiału i nie nikczemne cielećta rodzą; wczym ieżeli gośpodarz przyłoży przyzwoitego starania, raz dobrawszy sobie oborę, mieć będzie naylepszy gatunek, tak co do

nabiału, iako i cieląt, na potym tyle tylko mu pracy zostanie, aby stare krowy przedawał, lub karmił na rzeź, a z młodych najlepsze na ich miejsce dobierał. Krowy Podolskie lepsze są do rodzenia pięknych i dorobnych wołów, niż do nabiału.

P. Jaki wiek iest bydła i iak go poznać można?

O. Krowa żyć może do lat 20, wół więcej; lecz gospodarze nie czekają nigdy tak wielkiej starości, naywięcej po 10 latach, karmią na rzeź lub przedają. Lata ich poznają się z zębów. Cielęta rodzą się z zębami cielęcemi: między dziesięcio miesięcami i rokiem, odmieniają dwa zęby, na inne szuflowe szerokie i nie tak białe. Z drugim rokiem druga, z trzecim trzecia, z czwartym czwarta odmienia się para przednich zębów. Potym wszystkie są równej wysokości i białości; i im starsze iest bydle, tym bardziey utracają równość, i czarnieyszymi stają się.

P. Jak rozmnaża się bydło?

O. W rozmnożeniu bydła uważać potrzeba na czas, w którym się krowy polują, czyli poganiają, na gatunek byków, na czas przed ocieleniem i po ocieleniu.

P. Cóż czynić trzeba gdy się krowy poganiają?

O. Krowie przed trzema laty niepowinno być pozwolono poganiać się, gdyż przez

to i sama znikczemnieie i nikczemne cielęta rodzić będzie. Niemniey uważać potrzeba, aby iatówki z młodem, a krowy ze starszemi stadnikami poganiane były. Kto chce mieć przez lato podostatkiem mleka, powinien spuszczać krowy w Lipcu, a kto w zimie, powinien spuszczać w Lutym.

P. Jaki gatunek ma być byka?

O. Byk powinien być zdrow i mieć z wierzchu takie, iak wół przymioty. W czwartym dopiero roku powinien być do krów puszczany, gdyż inaczey i sam znikczemniałby i cielęta po nim byłyby nikczemne. Naywięcey do 10 lat byk ma być używanym. Jeżeli jest na dobrej paszy, krów 30 naywięcey pozwolić można: jeżeli więc ich jest więcey i byków więcey być powinno.

P. Co się czyni z krową cielną?

O. Przez cały czas, osobliwie kiedy już krowy znacznie cielne są, powinny mieć lepszą paszę od pospolitey, osobno być odstawione, aby się nie bodły i wszelką mieć wygodę iako opatrzenie, ażeby i mleka znacznie po ocieleniu dawały i cielęta piękne rodziły.

P. Jak się postępuie z krową po ocieleniu?

O. Jeszcze więcey i lepszey trzeba dawać krowie po ocieleniu paszy, aby i cielle należycie żywić i obficie mleka dawać mogła. Jeżeli zaraz po ocieleniu będzie
zbyt

zbyt słabą, należy iey dawać po pół garca owsa uprażonego w żelazney patelni, z garścią soli, szklankę oleiu i trochę drobno usiekaney sabiny, co sypie się do wody, którą pić ma krowa. Potym przez cały tydzień daie się siano i sieczka z plewami parzona, a za napóy letnia woda.

P. Jak wychowasz cielęta?

O. Po najlepszych tylko krowach i po najlepszym stadniku, iako też iałożki po chudych krowach, a byczki na stadniki lub woły po tłustych wybiorą się na przychówek. Pierwiastki iednak, to jest gdy się krowa pierwszy raz ocieli, nie dobrze udają się. Same zaś cielęta dwoiakiem sposobem wypielęgnować można.

Pierwszy jest: aby cielęta przez pierwsze 6 dni tyle razy ssaty krowę ile razy im podobać się będzie; więc te 6 dni krowa doioną wcale być nie ma. Po 6 dniach trzy razy na dzień ssać cielęta mogą, i do niedziel 6. a naywięcey 8 co raz bardziey uymować się mleka cielętom będzie, a na to miejsce pięknego drobnego siana i inney dobrej paszy dostarczać im trzeba, ażeby nietylko nie zanędziały, lecz dobrze rosły i wesołe były.

Drugi sposób jest: nie pozwolić wcale ssać cielęciu krowę, lecz skoro się urodzi, kładą go przed krowę, aby go dobrze wy-

lizają, potem odłączają go, tak żeby krowa więcej nie widziała, ani głosu jego słyszała. Cielęciu tak odłączonemu przez 12 godzin nic nie daje się, a potem uczyć go potrzeba pić mleko z skopka, po palcu go nęcąc. Krowę zaś dnia tego po wycieleniu, trzeba trzy lub cztery razy doić, pierwszą siarę precz wylewając, z innego powtórnego doienia mleko same cielęciu pić dawać rano, w południe i w wieczór, przez trzy niedziele, a potem przez drugie trzy niedziele daje się poyło z mąki owsianey z wodą przegotowaney. A daley zacząć go trzeba wprawiać iść siano gruntowe i sieczkę drobno rznąą z słomy ięczmienney, osypując mąką owsianą lub otrębami. Po wyszłych 6 niedzielach same siano i inne pożyteczne pasze dawać im trzeba. Daleko większy jest pożytek tym sposobem wychowywać cielęta, albowiem krowy nie tęschnią po nich, a z tym mleka nie zapuszczają, i dla nich nie chowają. Cielęta wlecie nie w oborze, lecz w zagrodzeniu jakim pod gołym niebem trzymane być mają, co im bardzo wiele do zdrowia i rzeźwości pomaga; w zimie zaś w ciepłych chlewach dobrze słomą nastanych, lecz nigdy w ciepłej izbie, choćby w naytęższe mrozy, gdyż to cielęciu bardzo jest nie zdrowo, a gorzej jeszcze ludziom, którzy z niem siedzieć i sypiać muszą. Po-

P. Jak wychowasz nieuki?

O. Cieleńta byczki w półtroku naydaley

Nieuki w trzecim roku do roboty sposobieć trzeba, gdyż późnief są harde i trudne do nauki. Uczącemu potrzebna iest zręczność, cierpliwość i łagodność, czym naywięcey postąpić może. Z początku do lekkich tylko robót zażywane być mają, a na końcu czwartego roku dopiero do cięższych. Inaczey znikczemniałyby i należycie nie wyrosły; potrzeba albowiem na to pamiętać, że jeden wół dobry za dwóch ładaiakich zro-

bi, lepiej więc mieć jedną parę wołów dobrych, niż dwie ladałakie.

Od czasu, gdy się nieuki do pracy wkładać mają, lepiej żywionemi być powinny, a zawsze od urodzenia myte, chędożone, czesane i gnóy z pod nich wyrzucany być powinien. Ochędostwo i czystość jest duszą wszystkiego na świecie; w najlepszym gruncie rośliny bez ochędostwa i czystości, nie przyniosą spodziewanego pożytku; najlepiej żywieni ludzie bez ochędostwa i czystości, niezdrowemi, nikczemnemi być i częstym chorobom podlegać muszą, i zwierzęta też także bez ochędostwa i czystości, nikczemnemi, i niezdrowemi być muszą. Dobrzy gospodarze powiadaia, iż najpierwsze jest lekarstwo oddalenia zarazy od bydła, trzymać ie w ochędostwie i czystości. Kto temu nie wierzy, niechay żywi iaki czas ie jednakowym sposobem, dwa woły, dwie krowy, lub parę koni, niechay koło jednego zachowa wszystko, co ochędostwo, czystość i dobry porządek każe, a drugie niechay zostawi samemu sobie, lub małemu staraniu, a przekona się, że wół, i koń ochędożny, nietylko daleko piękniejszy od drugiego będzie, lecz daleko zdrowszy i silniejszy, i dłużej pracować będzie; krowa zaś dwa razy więcej mleka dawać będzie.

P. *Jak wychowasz iatówki?*

O. Chodzenie około iatówek jest też same co około nieuków, wyiawszy, że te od nieuków oddzielone być powinny, i po trzech latach dopiero spuszczone. Do tego więc wieku osobno pasione, lub trzymane być mają.

P. *Jakie jest zażycie wołów?*

O. Do wszelkiej roboty woły są zdawnymi, umiętne ich zażycie i usposobienie do roboty, wiele czyni pożytku; opisywać wszystko tu, byłoby bez skończenia, rostopny gospodarz naylepiey sam w każdym przypadku zaradzić sobie potrafi. W ogólności mówiąc, dobierać potrzeba woły iednego wieku, wzrostu i sił do roboty, gdyż inaczey zawsze ieden ucierpieć więcey musiałby: po piątym dopiero roku, do naycięższych prac używanemi być powinny; po skonczoney robocie, potrzeba ie opatrzyć, czyli nogi nie skaleczone? czyli cierń lub kamyk iaki nie uwiązał? czyli się szyia nie nadmulała? dla wczesnego poratowania. Nadewszystko starać się potrzeba, aby plag iako naymniey używać, a przynaymniey dopóki głosem rządzić dadzą się, do czego troskliwie wezwyczaiac ie potrzeba. Nad siłę też nigdy nie używać ich, co ie naywięcey wyniszcza, i o różne choroby przyprawia.

P. Jakie bydła utrzymywanie ?

O. Jakież kto ma pasze, takimi żywiciem swe woły powinien. Siano, ięczyenna słoma, plewy, koniczyny, i wszystkie gatunki traw nasączonych łakach rodzące się, iako też, gałazki i liście dębiny, topoli, iaworu, wiązu, iesionu, olszyny, także ogrodowiny różne, iako rzepa, marchew, kartofle, iarmuż, kapusta, wyki, grochy różne i ich grochowiny, i rozmaite inne zioła, tak świeże, iako suszone, dobrą są paszą dla bydła. W dawaniu rozmaitey paszy, tę uwagę zachować potrzeba, aby odmieniać gatunki paszy, jeżeli nie co dzień, to przynajmniej co kilka dni inne dając; bo iak ludziom jedna wciąż potrawa, tak bydłociu jedna pasza uprzykrzy się. Niemniej także uważać potrzeba, aby wszystkie gatunki traw, nasieczkę porznięte dawać, przez co o połowę prawie paszy oszczędzi się. Nade wszystko ochędóstwo, czystość, i dobry porządek w oborze zachowany, w iak najwyższym stopniu być powinien. Co dzień więc woły czesane, obcierane, i gnóy z pod nich wyrzucany być powinien, a na noc czysta podściółka dawana. Kto da podłogę w oborze, i tak ją urządzi, aby mocz rynwami do dołu, w który gnóy wyrzuca się, ściekał, bardzo rostopnie uczyni, i wiele dobrego ztąd spodziewać się może. Obory powinny być

wysokie, otwarte, gdy nie ma wielkich mrozów, mieć lufty w górę nakszałt komi-nów, któremiby szkodliwa para wychodziła. Strzedz się zaś mocno trzeba, aby pasza dla bydła nie leżała na górze nad niemi, albowiem ta przechodzi szkodliwemi waporami, a zatem jest bardzo niezdrową dla bydła. Stoma więc tylko na podściółki przeznaczona, leżeć na strychach powinna. Woły, trzy razy na dzień karmić potrzeba, a dwa razy poić w czystey wodzie. Gdy nie robią, podleyszemi paszami karmić ie będzie się, w pracy zaś lepszemi i posilnieyszemi. W oborze woły i krowy na uwiązaniu stać koniecznie powinny.

P. Jakie iest zażycie krów ?

O. Naypiękniejszy pożytek krów zawist na mleku, którym obficie przysługują się, a z którego potym masło i ser wyrabiają. Gospodarz więc wszelkiego starania dołożyć powinien, aby sobie mleczne dobrał krowy, bo takie tylko za podjęte około siebie koszta, prace i starania, sowicie nagrodzą. Latem trzy razy na dzień doją się, a w zimie dwa razy. Przy doieniu ochędo-stwo iak naywiększe zachowane być powinno. Niemniej i to zachować potrzeba, aby dobrze wydajane były, bo mleko zapuszczają.

P. Jakie jest utrzymywanie krów?

O. Wszystko to, co się powiedziało o wołach, i względem krów zachować należy. To jednak dołożywszy, aby krowy więcej poione były, co im mleka przyczynia, i ażeby, jeżeli na stayni stoją, często w piękny czas na spacer przepędzane były, z tą uwagą, aby zbytniey agitacyi nie miały, przez co mniej mleka dają: bardzo więc nie dobrze jest, gdy z dalekich pastwisk przyganiane są do doienia, osobliwie w lecie jeżeli śpieszno biegna, gdy giez napać. Czy wołownią, lub krowiarnią, potrzeba w zimie często wykadzać, a osobliwie na wiosnę i w jesieni: także w tych dwóch porach dawać im soli do lizania, co wszystko od szkodliwych chorób i zarazy ich broni.

P. Jak ukarmisz bydło?

O. Po dziesięciu latach, a naywięcej po dwunastu wół, po gciu lub rociu krowa, biorą się, jako niezdatne do zażycia, na ukarmienie. Potrzeba ie nayprzód rozpychać podleyszą paszą, a potym dawać có raz lepszej, pomniąc na to, aby im często dawać ieść, a po trochu, daje się więc im ieść ze sześć razy na dzień. Często im sól lizać dawać trzeba, aby lepiey piły, i z większym apetytem iadły. Lizać się bydłom zabraniać trzeba, albowiem sierść swoją ięzy-

kiem wydzierają i połykają, co im żołądki zamula. Jeżeli oprócz zwyczajnego siana i słomy, braknie dobrej paszy do ukarmienia, iako: koniczyń, lucerny, esparsetty, warzyw, iarmużu, kapusty, głąbiów, otrębów, słodzin, brahy, i tym podobnie, natenczas dawać potrzeba sieczkę z mąką owsianą, lub z pośladów, po trzy razy po kwarcie w wodzie zaparzoną, a drugie trzy razy dawać siana, lub przedniey słomy. Warzywa dając, potrzeba je dobrze z ziemi opłukiwać, i potłuczone dawać z sieczką, otrębami, i tym podobnie.

Cielęta zaraz po ocieleniu odsadzone, i mlekiem poione, dwu-tygodniowe, najlepsze są. Niektórzy gospodarze karmią je słodkim mlekiem z białym chlebem gotowanym. Dają także im kredę do lizania, i dwa razy w ciągu trzech tygodni krew puszczają.

A R T Y K U Ł II.

Ochorobach bydłych, i leczeniu onych.

Pytanie. Jakie są choroby bydła?

Odpowiedź. Rozmaitym chorobom bydła podlegają, osobliwie gdy są w nieczystości i nieochędostwie chowane, głównejsze

wymienię: 1) Zараźliwe choroby. 2) Ochwat. 3) Paskudnik. 4) Jelenia choroba. 5) Gruczolę. 6) Przepelnienie żółci. 7) Odymka. 8) Dychawica i kaszel. 9) Biegunka. 10) Zatrzymanie gnoiu. 11) Zatrzymanie moczu. 12) Krwawy mocz. 13) Parchy. 14) Robaki. 15) Wrzody. 16) Rany. 17) Puchlina wymienia. 18) Popadanie promieni. 19) Ukąszenie od węża. 20) Wywichnienie nogi. 21) Krwa. we mleko. 22) Nagłe ginienie mleka.

P. Jakie są zaraźliwe choroby?

O. Są rozmaite; najczęściey pochodzą z nieochędostwa i nieczystości, i niezdrowego powietrza, złego pożywienia, głodu, i wczesnego bardzo wypędzania go na wiosnę na paszę, i długiego w jesieni pod zimę paszenia, z braku napoju czystego w czasy gorące, że się trzymają w oborach nieczystych, smrodliwych, po brzuchy w gnoiu, i tym podobnych przyczyn. Zarazy zaś są: 1) Zaraza żołądka i biegunki, księgo-suszą zwana. 2) Zaraza śledziony, ogniem piekielnym zwana. 3) Zaraza płuc albo zapalenie onych. 4) Zaraza pyska. 5) Zaraza kopyta. 6) Zaraza wątroby, albo motelice.

P. Co czynić potrzeba w zarazie bydła?

O. Skoro się postyszy w okolicy o zarazie bydła, najlepiej wtedy nie wypuszczać w pole, lecz trzymać go wciąż na stayni; oborę z gnoiów oczyścić, często ją

wykadzać różnemi ziołami mocnemi, iako: iatowcem, prochem armatnym, siarką, smołą, i t. p. powietrze w niey odświżać, bydło na świeże powietrze przeganiać, częsać go i myć codzien letnią wodą, sol często dawać lizać, obchędożać żłoby, koryta, drabiny, i obinywać je octem, ugotowawszy z nim dobrze iatowcowego drzewa, ruty, menty, cąbru, czyli dziecieliny, albo też nacierać je czosnkiem, cebulą, smrodzieńcem. i tym podobnie; pysk także i nozdrza nacierać balsamem *sulphuris*. Jeżeli zaś pomimo wszystkich tych ostrożności zaraza do obory wciśnie się, natenczas chore bydlę od zdrowego natychmiast odłączyć, i opodał gdzie lokować, gnóy po nim wyrzucić, i spalić, żłoby, koryta, i wszystko czego się dotykało, wyczyścić, i nie używać dla innych bydląt.

P. Jak poznasz zarazę księgo susza zwaną, i iak na nią leczyć będziesz?

O. Ta choroba jest naystraszniejsza, i nayzarazliwsza; poznać ją można: gdy bydlę zaczyna być smutne, gdy go zimno i gorąco na przemiany dręczy, gdy apetyt traci, żuć nie może, gdy się oczy mienia i rossą zachodzą, potym zaczyna bydlę ryczeć, tupać nogami, i biegunki dostaje ze rżnięciem i gwałtownym wydymaniem. Gdy 12 dni przebędzie w tey chorobie bydlę, to nadzie-

ia jest że wyidzie, przychodzi zaś do siebie wtenczas, gdy się zaczyna gniewać, żuć i w obroku przebierać. W zdechłym znajdu-
ią się żołądki niestrawioną paszą napełnione (osobliwie trzeci żołądek księga zwany,) ten zawiera zawsze w sobie suchy i twardy placek, co się w proch skruszyć daie. Sko-
ro bydlę w tey zarazie zdechnie, natych-
miast go głęboko w ziemię ze wszystkim za-
kopać trzeba, barłóg po nim spalić, i wszy-
stko iak wyżej wychędożyć, ludzie chodzą-
cy około chorego, nie powinni przystępo-
wać do zdrowego bydła, osobliwie w odzie-
niu wełnianym, i nieumywszy się wprzód
dobrze. Słowem wszelka komunikacya mię-
dzy chorym a zdrowym bydłem przecięta
być powinna, dopóki zaraza zupełnie nie
ustanie. Te to środki i wyżej powiedzia-
ne, nayskuteczniejszym są lekarstwem w za-
razie bydła. Można iednak, gdy się zara-
za wszczyna, wszystkie bydło parę razy prze-
laxować, tak zdrowe iak chore, dając na
raz trzy łoty *Rhabarbarum-monachorum*, i łót
saletry w szklance ciepłej wody. Potym
dać można lekarstwo następujące od wielu
gospodarzy za bardzo skuteczne uznane:
Wziąć mitrydatu Weneckiego, paczków
piołunowych (*Vermuthknöpfe*,) ruty, hellebor
nigri, koziołek (*Valeriana*,) angeliki albo
dzięglu, bobków laurowych, koperwasu że-

lawnego, siarki całkowitey, adianti aurei, gorczycy białey, anethi albo kopru ogrodowego, feniculi albo kopru Włoskiego, assæ fetidæ, kamfory, kadzidła albo (*Olibanum*) każdego z tych po ćwierci funta. To wszystko ma być w moździerzu dobrze utłuczone każde z osobna, i wsypać iedno po drugim w wielki czysty garnek, do tego wlać śledziowey wody, czyli polewki półgarca, i wszystko razem dobrze wymieszać, nakryć potym ten garnek dobrze, i tak 6. godzin trzymać, aby należycie wymokło, mieszając iednak wszystko co godzina dobrze. Gdy ta mieszanina dobrze wymoknie, przylewać do niey trzeba świeżey i rzadkiey smoty, albo dziekciu; co wszystko dobrze przerobiwszy, chowa się ta mieszanina z garnikiem dobrze nakrytym w miejscu pomiernie chłodnym. Lekarstwa tego daie się najczęściej w chlebie tyle, ile nakoniec noża pomieścić się może, młodym zaś połowę tego; po tym lekarstwie trzy godzin bydło iść nic nie powinno. Wielu gospodarzy z pomyślnym skutkiem używają tego lekarstwa w zarazie, i zawsze dwa razy na rok, to jest w iesieni i na wiosnę, dają go iako prezerwatywę bydłu. Zawłoki też na szyi porobić trzeba, tak zdrowym iako i chorym bydłom.

P. Jak poznasz zarazę śledziony, i jakie jest na nią lekarswo?

O. Zaraza śledziony, czyli ogień piekielny częstokroć w momencie zabija bydło, a naydaley po czterech dniach bez żadnego ratunku zdychać koniecznie musi. Poznać ją można, gdy bydło jest smutne, spokojne, nie oglądając się na żadną stronę, na pierśsiach i na brzuchu, szerokie niekiedy nabrzwienia lub dymienice występują. W zdechłych znajduje się śledziona miękka, nadęta, naksztalt gąbki krucha, krwią czarną pieniastą napełniona. Jak tylko bydło na tę chorobę zdechnie, natychmiast zakopać go głęboko w ziemi ze wszystkim potrzeba, bo chociaż zdrowe niełatwo zarażają się od chorych, ścierwa ich jednak są im bardzo szkodliwe.

P. Jak poznasz zapalenie płuc, i iak leczyć będziesz?

O. W rozpoznawaniu tej choroby można się omylić, powierzchowne albowiem znaki podobne są do pierwszych. W zdechłych wszystkie części są zdrowe, płuca tylko są: szarawe, czarne, albo i zgnite, jeżeli długo bydło chorowało. W tej chorobie zapalone chorych oczy iskrzą się, mocna gorączka i gwałtowne bioder poruszanie przypada, kaszel częstokroć wprzód nim zaraza nastąpi, niekiedy w czasie zaczęcia iey

wzmaga się. Nayskuteczniejsze w tej chorobie są: zawłoka na piersiach przeciągnięta; przypieczenie skóry żelazem rozpалonym szerokości talara, na kilku miejscach pod piersiami; świeże i czyste powietrze; woda z otrąb z saletrą, albo z siana z solą i nieco miodem praśnym; chrzan z miodem; kwaśne jabłka, czystość i ochędostwo.

P. Jak uleczysz zarazę pyska?

O. Ta zaraza czasem sama, a często z innemi wyżej opisanemi połączona jest, okazuje się przez występowanie pęcherzyków, lub wrzodów w pysku, lub na języku. Bydlę dotknięte tą chorobą, żuć przestać, pysk powleka się paskudnym smarkiem, dziąsła blednieją, zęby się chwieją, oddech cuchnie: ociężałość smutek, i cała postać chorobę oznacza. Takowe bydlęta potrzeba często osoloną wodą napawać, na powietrze czyste przeganiać, i taki pokarm wymyślać, który nie wiele żucia potrzebuje. Przemywać mu pysk wodą z solą i octem, a po każdym wypłokaniu smarować wrzody w pysku lub języku miodem z solą zmieszanym.

P. Jak uleczysz na zarazę kopyta?

O. Ta zaraza napastuje w czasy gorące, a kończy się gdy upały ustają, czasem jest połączona z zarazą pyska, i wtenczas jest niebezpieczna. Tą chorobą nagabane bydlęta poczynają raptownie kuleć; ich ko-

pyta gorącość, zapalenie i ból nachodzi, mięso nad niemi nabrzmiewa, i częstokroć gorączkę w całym ciele sprawuje. Naybardziej starać się potrzeba, aby kopyto nie odleciało. Gdy więc odstaie od skóry kopyto, zaraz go zerznąć trzeba, a skoro zacznie kuleć, potrzeba często w biejącej i czystej wodzie nogi przemywać, i po każdym opłókaniu, przyłożyć gruby okład gliny prostej z wodą zmięszanej, do którego przydać można półtyżki octu słowianego. Jak tylko wyschnie, zaraz go wodą czystą biejącą skropić należy, i przemywać nią dwa razy na dzień wrzód gdy się przepeknie: przez całą zaś tę chorobę potrzeba dawać sól bydłciu do lizania.

P. Jak uleczysz bydłę na motelice?

O. Motelice są to robaki w wątrobie zagnieżdżone, pochodzą one naywięcej ztąd, gdy się bydło pasie na błotnych miejscach, osobliwie na szczawiu i babce błotnej, gdzie te robaki zazwyczaj znaydują się. Jeżeli na takowych pastwiskach bydło przypadkiem pasie się, potrzeba mu dawać często sól do lizania. Gdy się zaś ta choroba już pokaże, lecz jeszcze brzuch od wodnicy nie jest nadęty, natenczas dawać potrzeba na 10 sztuk bydła funt soli w ciepłym piwie rozpuszczonej, a jeżeli się brzuch nadymać poczyną, to półtora funta soli. Jeżeli nadęcie już

bar-

bardzo niebezpieczne jest, wsadziwszy ostre cienkie żelazko w rurczkę, przebie się nim skóra na brzuchu, rurczka się zostanie aż wszystka woda wyciecze, potem ranę smołą zasmarowawszy, owa sól z piwem da się, przydając nieco popiołu z palonego tytoniu i główek makowych. Niektórzy także gospodarze skutecznie tej chorobie zapobiegają, dając iako przeczrwywę, i w zasłyszanej wokolicy o tej chorobie, lekarstwo następujące: do kotta w którym 35 garcy wody wlać można, kładą ćwierć funta żywego srebra, i gotują to dopóki woda dobrze wrzeć nie pocznie, potem wyimują żywe srebro, którego mało ubędzie, i tę wodę letnio dają pić bydłu.

P. Jak uleczysz bydlę na ochwat?

O. Ochwat bydlęcy dwoiaki być może. Jeden, gdy się zbyt zbytnie zbożem okarmi; na to w dwóch kwartach wody z otrębami zmieszanej utłuczoną gałkę muszkatołową, cynamonu, pół funta szarego mydła i oliwy kwaterkę bydlęciu da się. Jeżeli potrzeba powtórzy się to nazajutrz; lecz bydlę zachowa dyetę i poić się nie będzie. Drugi, gdy w napoju miarę przebierze, a wtedy trącając ręką w prawy bok, przelewanie wody w wnętrzościach słyszeć da się: na to dać się trzy szczypty tłuczonego popiołu, garść soli w jednym garcu moczu ludzkiego.

P. Jak uleczysz paskudnika?

O. Paskudnik jest to choroba tak gwałtowna, że w kilka godzin bez ratunku zdycha bydlę; pochodzi od szkodliwych ziół, leczy się następującym sposobem: w oku pod spodnią powieką okaże się mięso nakształt grzebienia wyrosnięte, to igłą z nicią pod ząbkami nawlec, i zerznąć potrzeba, potym solą wytrzeć, nozdrza także wytrzeć dobrze solą, można ie i do krwi rozdrapać. Całe bydlę trzec także mocno potrzeba, aby odebraną cyrkulacją krwi zwrócić.

P. Jak uleczysz na ielenią chorobę?

O. Jelenia choroba niebezpieczna jest: do 24 godzin umarza, i łatwo inne zaraża. W tey chorobie tężenie, puchnie głowa i szyja, od znaydującey się czerwoney wody, między skórą i mięsem. Na to naypierwey z żyły lewego oka krew się puści, i kaźdey sztuce nazajutrz da się wina kwartę, przydawszy dwie główki tłuczone czosnku, muszkatowey gałki, i troszeczkę cynamonu, przygrzawszy przez godzinę u ognia, nie gotując przecięż. Mnieyszym bydlętom, mnieysza miara daie się.

P. Jak uleczysz na gruczoty?

O. Gruczoty bydlęce, które zołzami nazwać można, słabemu prędkie koniec sprawić mogą; na nie bierze się dzięglu i bie-

drzeńcu po dwa łoty; bernardynku, czosnkowego ziela po garści; skórek pomarańczowych łót; cardamomum i mirry po dwie uncye; utłukwszy gotuje się w półkwarcie wody na pół z winem zmięszaney: a przydawszy saletry łót, szafranu uncją, iak nacypley daie się bydłęciu.

P. Ja uleczysz przepelnienie żółci?

O. Ta choroba do uleczenia jest bardzo trudna. Zapobiegaiąc iey, po puszczeniu krwi, dają się często w napoiu gorzkie korzenie i zioła, iako piołun, bernardynek, dzięgiel, biedrzeniec, goryczka, iasieniec, cytwar i t. p. Na uleczenie zaś zaciągnioney choroby, naprzód się da łót dobrego rhabarbarum na laxacyą, a potym dla uskromienia żółci, pół szklanki ługu z iałowcowego popiołu, z półszklanką oliwy i nieco saletry.

P. Jak uleczysz bydlę na odymkę?

O. Odymka częstokroć trafia się, gdy bydlę obie się młodey koniczyny lub tłustey trawy: na to potrzeba bydlę przebić sztyletem na prawym boku przy ostatnim żebrze, o trzy cale niżej od grzbietu, a na cal głęboko, w ranę włoży się rurka blaszana podziurawiona, i zostawia się tak przez kwadrans, przez któren to czas zbyteczne z bydłęcia powietrze wychodzić będzie: potym potrzeba ranę gorzałką z wodą wymy-

wać, bydlęciu nie wiele ieść dawać, póki mu się rana nie zgoi, co się staie osmego, lub dziesiątego dnia.

P. *Jak uleczysz bydlę na dychowicę i kaszel?*

O. Na tę chorobę, daie się z paszą ususzony i utłuczony piołun, siarka i bobki, kilka razy na tydzień.

P. *Jak uleczysz bydlę na biegunkę?*

O. Pospolicie troiaka bywa biegunka: pospolita, żółciowa i krwawa. Na pospolitą nim krwawy mocz nastąpi, wziąć potrzeba średniey kory z młodego bzu cztery garście, namoczyć przez cztery godziny w garcu wina, przecedzić i wycisnąć: tym czasem rozpuścić u ognia, nie gotuiąc, troszkę cypryiskiego koperwasu w wodzie, zmięszać z pierwszym winem: przydać roztartych i przesianych sadzy dwie łyżki, i dać bydlęciu. Na biegunkę żółciową, gdy gnóy do żółci podobny będzie, a oraz i na czarną, gdy gnóy czarny iest: daie się bydlęciu przez cztery dni świeże mleko pod dwóch krowach, a potym woda z otrębami i praśnym miodem zmięszana. Na biegunkę krwawą, daie się dryakwi tót, kobylego szczawiu uncyą, w szklance mleka, i łyżce praśnego miodu.

P. *Jak uleczysz bydlę na zatrzymanie gnoiu?*

O. Na tę chorobę dać potrzeba bydlęciu 25 białek od iaia w oliwie. Jeżeli w 12 godzinach nie pomoże, dać w dwóch garcach

wody przez otręby przepuszczoney dwie uncye mydła rzadkiego. Dopóki gnoić nie znacznie, poić się może otrębianą wodą, lecz karmić się niczym nie będzie.

P. Jak uleczysz na krwawy mocz?

O. Krwawy mocz pospolicie pochodzi od takich pastwisk, na których zioła są zbyt mocne, albo gdzie w bliskości jest dębina, i bydło z niey młode pączki obiada. Zazwyczaj przy tey chorobie jest i biegunka, którą pierwey ustanowić, iak mocz krwawość odebrać, byłoby śmiercią bydła. Na utrzymanie więc rzadkości gnoiu, da się codziennie cztery razy część iaka śmietany z kwaśnym szczawiem rozrta: a gdyby mimo tego gnój gęstwieć się zdawał, da się raz tylko w chorobie, a naywięcey dwa, trzy szczypty utłuczonego cyprysowego ziele w półgarca świeżego mleka. Tym czasem na krwawy mocz da się trzy szczypty ziele krwawniku, tyleż głuchey pokrzywy, pietruszki i soli w świeżym mleku, i to codziennie dwa razy. Lecz jeśli to jest czasów gorących, częstokroć maczanym w wodzie płatem dla chłodu bydło okrywać trzeba.

P. Jak uleczysz bydło na parchy?

O. Jakiegolwiek parchy będą, wieczorem się krew puści, a nazajutrz nasmaruje się lekko płatkami maścią następującą: żywego srebra dwie uncye, grysypanu pół un-

cyi, bleywasu dwie uncye: żywe srebro na zimno dobrze umieszać z wieprzowym smalcem przez dwie godziny, przydać proszku gryszańowego i bleywasowego, i tym należyćie całe bydlę nacierać, wyiawszy części rodzajne. Latem się to czyni na słońcu, w zimie przy ciepłym piecu. Po nasmarowaniu przez trzy dni bydlę na deszczu postać nie powinno.

P. Jak uleczysz bydlę na robaki?

O. Robaki w języku umorzyć można, kilkarazy mocną gorzatką umywając. A na ciele gdziekolwiek, chociażby za skórą robaki były, potrzeba ie namazać oliwą, a tak gdy powyłażą, zabijać się będą.

P. Jak uleczysz bydlę na wrzody?

O. Na wrzody naylepiey iest gdy się krew puści, a potym przyłoży się przetapiane wilcze sadło; ieżeli się długo otworzyć nie chce, otworzy się czym i zagoi iak rana.

P. Jak uleczysz bydlę na rany?

O. Rany osobliwie niebezpieczne, nie powinny być otworem, lecz zawięzywane, i do wtykania zażyć się miękkich skubanych płatków w terpentynowym oleiu namaczanych: iako zaś te codziennie odmieniać się muszą, tak i rana płókać, strzykając czym wódkę z kanforą: gdy się ropieć przestanie, przez kilka dni codzien zasypie się tym

proszkiem: gryszipanu, bleywasu, cukru, pieprzu i gleyty, każdego po trosze utłucze się i pomięsza.

P. *Jak uleczysz krowę na puchlinę wymienia?*

O. Smaruje się maścią zrobioną z lnianego oleju, oleyku terpentynowego, oleyku białych lilii i bleywasu.

P. *Jak uleczysz krowę na popadanie promieni?*

O. Smarują się codzień po dojeniu, oliwą z woskiem przetopioną.

P. *Jak uleczysz bydlę na ukąszenie od węża?*

O. Na ukąszenie od węża lub żmii: wziąć trzeba suchego i miałko utartego korzenia angeliki, i jagód jałowcowych, każdego po dwie garści, do tego przymieszać zielonych liści ruty, i dwie główki czosnku, także dodać miodu proporcjonalnie, bić to wszystko razem dobrze, i w wielkości jaja gołębiego w pół kwarcie wina ciepłego dawać bydlęciu, mnieyszym zaś wielkości orzecha w kieliszku wina. Nim się da to lekarstwo, potrzeba obandować ranę, a potem w ranie zrobić czym ostrym incyzją, z której woda wyidzie.

P. *Jak uleczysz bydlę na wywichnienie nogi?*

O. Gotuje się w winie rzepik ziele, oman korzeń i mech cierniowy, i tym okłada się ciepło.

P. *Jak uleczysz krowę na krwawe mleko?*

O. Gdy się w swoich kanałach krew pomiesza z mlekiem, mleko krwawe bywa; na to krwi puszczenie częstokroć pomaga, a jeżeli ostrość paszy jest przyczyną, przepędzi się na inną.

P. *Jak zaradzisz nagłemu ginieniu mleka?*

O. Na to da się krowie przez trzy dni własne iej mleko, i w paszy, kotków leszczowych, oraz ziół lubczyku, i bluszczu poziemnego.

A R T Y K U Ł III.

O koniach, ich różności, zdatności, przymiotach, rozmnożeniu, wychowaniu, i zażyciu.

Pytanie. *Jakie są gatunki koni?*

Odpowiedź. Są niezliczone co do gatunku, każdy kray ma ich kilka; najlepsze są dla gospodarzy po wsiach mierzy-ny, to jest miernego wzrostu. Co do wieku i rodzaju, samiec cały nazywa się ogierem, pokładany koniem, samica klaczą, młode od urodzenia, zowie się źrzebię.

P. *Jakie ich są zdatności?*

O. Konie co do pracy użyteczniejsze w gospodarstwie są nad woły, albowiem

nietylko wszystkie roboty odbywane przez wołów, zastąpić mogą, lecz nadto pod wierzch, i do wozu, osobliwie do szybkiego przewiezienia czego, i w zimie na największe ślizgawice, gdy są okute, zdatnemi są.

P. Jakie są przymioty dobrego konia?

O. Koń okazały i do roboty zdatny, powinien być głowy szczupłej, oczu wielkich, wypukłych i czarnych, uszu krótkich i stojących, nie twarde ani miękkie, szeroki usty, szerokich piersi; równych, prostych i ruchomych łopatek; grzbietu szerokiego, a nie załamane, lędźwi krótkich, boków zakrzywionych, a nie dołkowatych, lub ruchomych, brzucha podkasałego; ogona długiego i włosistego; ud równych, wysokich, i prostych; kolana małego i okrągłego; goleni ani zbyt długich, ani zbyt krótkich; kopyta twardego, wysokiego, i okrągłego; ażeby nie był lękliwy i nie nadto skory, ani przyleniwy; oraz powolny do wszelkiego użycia.

P. Jaki jest wiek koni, i iak go poznać można?

O. Koń żyć może do 30tu i 40tu lat, i więcej gdy jest przyzwoicie utrzymywany i używany. Wiek konia z zębów poznać można, ma on zębów porywczych 12, to jest 6 w górney i tyleż w dolney szczęce, trzonowych 24, psich 4. Koniom mającym pół-

trzecia roku, średnie zęby górne, które zrzednięciem zowią, wypadają, a na ich miejsce wyrastają inne, czarną i wydrążoną plamką naznaczone. Gdy rok czwarty zaczyna się, bliskie średnim zęby wypadają, a natomiast inne także z plamką czarną rosną. Po skończonym czwartym roku, na miejsce ostatnich zębów powyższych, nowe wyrastają. Siódmego roku wszystkie mają równe; ósmego plamka czarna niknie, i potem trudno jest poznać z pewnością rok konia; im jest starszy, tym się zęby stają dłuższe, bielsze i kończystsze, oraz się bardziej nachylają; oczy mu zapadają, brwi bieleją, wargi twardnieją, kopyta kosmacieć i t. p.

P. Jak rozmnożysz konie?

O. W rozmnożeniu koni uważać potrzeba na gatunek ogiera i klaczy, na czas stanowienia, na czas, w którym klacze są zrebne, i na czas po ozrzedzeniu.

P. Jaki powinien być gatunek ogiera?

O. Ogier powinien mieć przymioty wyżej dla koni opisane; powinien być nade wszystko zdrow, piękny z postawy, być powolnym i przystępnym.

P. Jaki gatunek powinien być klaczy?

O. Klacz także przymioty dla konia opisane mieć powinna, mieć cnoty konia, i być zupełnie zdrową, albowiem zewnętrzna

piękność zrzebiecia udaie się pospolicie w ogiera, wewnętrzne zaś cnoty w klacz.

P. *Na co uważać potrzeba w stanowieniu klacz?*

O. Klacz do spuszczenia, nie powinna być tłusta, ani do tego przymuszana, lecz sama przez się rozgrzana; do czego przy ogierze postawić ją trzeba, który ją częstym rzeniem pobudzi. Pospolicie klacze czują w sobie tę chęć od Marca do Maia. Stanowią się naylepiej zrana lub wieczorem; i żeby oboje niezbyt przynajmniej nakarmione były, a naylepiej gdy są głodne. Trzy razy pospolicie do siebie przypuszczają się. Po dziewięciu dniach, spuszczaią się znowu powtórnie, jeżeli mu klacz nie da przystąpić, znakiem będzie, że już zrzebna jest. Ogier jeden do zotu klacz użytym być może. Klacze przed trzema laty, a ogiery przed czterema spuszczać nie należy, przez co zrzebiecia nikczemne i drobne będą. Klacze długo rodzić i ogiery sposobnemi być mogą, i dobrze jest młode ze starymi, a stare z młodymi ogierami stanowić.

P. *Jak sobie postępować należy w czasie gdy klacz jest zrzebna?*

O. Klacze gdy są na ozrzebieniu, do żadney pracy używane być nie mają. Na zimę odłączać je i w osobnym miejscu trzy-

mać należy, ażeby się nie biły i do karmienia zrzebiąt zdadne były; niekiedy ie i przeprowadzać należy. Zrzebięta aby nie nędzniały i nie drobniały, w ochędóstwie i dostatku paszy trzymać potrzeba. Klacze osobliwie w Listopadzie pilnego dozoru potrzebują, bo z łądą przyczyny zrzucają. Słabe na ozrzebieniu będące, potrzeba często owsem z solą zasilać. Za zwyczajne zaś pożywienie siano im dawać, i w małej ilości obroku, aby nie tyły.

P. Co się czyni z klaczami po ozrzebieniu?

O. Od momentu ozrzebienia, lepiej ie karmić potrzeba, aby zrzebiętom obficie mleka dodawały. Klacze po ozrzebieniu dziewiątego dnia stanowią się, w którym to czasie pospolicie same tey chęci nabierają.

P. Jak wychowasz zrzebięta?

O. Przez sześć miesięcy wolno zrzebięta chodzą z matkami i ssą ich mleko. Po tym czasie odłączają się osobno, wolno ie jednak bez uwiązania, wypuszczając ie często na wolne powietrze, aby sobie pobrykały. Często między niemi bywać trzeba, głaskać ie, pieścić, aby się do ludzi przyuczyły. Powoli do ochędożenia przyzwyczajać, które im jest bardzo potrzebne. Zrzebięta aż do trzech lat nie powinny być zbyt pasione, gdyż inaczej nie tak piękne konie i z różnemi chorobami, osobliwie nóg,

powstają. W drugim roku potrzeba osobno ogierki od klaczek oddzielić; pieścić się z nimi równie trzeba, podnosić nogi, zakładać czym w kopyto, sposobiąc do podków, kłaść im co w pysk i na nie, przyzwyczajając do wędzidła i szlów lub chomąta; wszystko zaś to czynić potrzeba, z łagodnością, która nad surowość daleko jest skuteczniejsza. W trzecim roku na wiosnę wałaszą się ogierki na konie, odbierając im przyrodzenie: niektórzy czynią to ssącym jeszcze źrebiętom, i ten zwyczaj lepszy jest dla tych, którzy nie mają intencji ogierki wychowywać. Którzy zaś chcą mieć ogierki, ci w trzecim dopiero roku czynić to powinni, albowiem w tym czasie dopiero najlepiej rozpoznać można będzie, które naysilniejsze, a zatem ogierami zostać mają. Konie wałazone lepszy obrok dostawać powinni. Konie w trzecim roku mają być przyuczone do zaprzęgi, w czwartym lekko używane, a po piątym do zwykłych im robót; i w tym tylko razie do 30 lat i więcej z pożytkiem pracować mogą, i zdrowemi i dorodnemi będą. Czesane też, chędożane, gnóy z pod nich wyrzucany, słowem wszelkie ochędóstwo zachowane być powinno, jeżeli być mają mocne, zdrowe i dorodne.

P. Jak konie utrzymywać będziesz?

O. Pasza dla koni najzwyczajniejsza

jest siano piękne gruntowe i owies z słomą, na sieczkę drobno porzniętą, mieszany. Na koniczykach jednak bardzo spasaia się, iako też i na warzywach. Doświadczono że marchwią karmione konie piękniejsze i mocniejsze były od drugich owsem karmionych. Kartofle i rzepa są dobrą także dla nich paszą. Czystość i ochędóstwo iako największe zachowywane być powinno, czesanie, mycie, podmiotanie, wysokie stajanie, luftami opatrzone, okna widne; wszystko to jest potrzebne, aby konie w czerstwości utrzymować się mogły. Trzy razy na dzień da się obrok koniom i trzy razy poić się będą. Daiąc plewy lub zgoniny, trzeba ie wprzód dobrze z prochu przesiać, co bardzo szkodzi koniom, gdy ie potykaią, także żłoby wyczyszczane i wymiatane często być powinny.

P. Jakie iest koni zażyte?

O. Powiedzieliśmy wyżej, iż do wszystkiego użytymi być mogą; gdy zdechną ścierwo ich na nic nie zda się, skóra zaś, włosy z ogona i grzywy, iako i sierść sprzedanemi być mogą. Konie nie daią się tak, iak woły powodować głosem, lecz zasadza się im w pysk żelazo, i do tego przyprawiają się sznurki pospolicie rzemienne leyca-mi, lub cugłami zwane, za pomocą których skierować, w którą chcieć stronę można ko-

nia. Ażeby w zimie po lodach koń nie ślizgał się, i w lecie na twardych drogach nie psuł sobie kopyt, kuje się albo na dwie, lub na cztery nogi, sposób takowego kucia wszyscy kowale wiedzą. Do zaprzęgi używają się chomąta, lub szle albo szory, w różnym gatunku, te na pierś dokładnie przystawac i nie zbyt twarde ani miękkie być mają.

P. Na co uważać trzeba w kupnie koni?

O. Kto kupuje konia, nietylko ma przysglądać się iego piękności, lecz oraz doświadczać, czyli nie ma iakiego narowu, lub choroby. Gospodarze w tey mierze tak sobie postępuią: lata liczą z zębów: wierzchnowemu grzbiet, a ciągowemu oglądają piersi, czyli nie mają iakowey zarostey skazy: stojącemu się przypatrują, czyli na wszystkich czterech nogach równo stoi, czyli na przemiany których nie wystawia; trącaią w kolano, czyli umyka nóg, czyli mocno stoi: przejeżdżają osobliwie w górę, doświadczając łatwości wsiadania, zaprzęgania, pewności nóg i chodu. Oddychaniu się przypatrują, czyli się boki nie nadymają, i na płucach nie szwankują: w nozdrzach upatrują nosatości, która na czas przez oszustów zatrzymaną być może; w dziąsłach zaiedzi, w nogach włogaczny. Ostrożniejsi przysglądają się i uszom, ile że w tył spuszczo-

ne lękliwego i leniwego okazują, nie dobi-
iają targu, aż uyrzą żarkość konia przy obro-
ku, i tym podobnie.

A R T Y K U Ł IV.

O chorobach koni i leczeniu onych.

Pytanie. *Jakim chorobom podległe są konie?*

Odpowiedź. Rozmaitym, na zaraźliwe
mniej chorują niż bydło, czego między in-
nemi przyczynami i ta jest wielka, że nie-
co ochędoźniej od bydła są chowane. Inne
choroby mają niezliczone i te naywięcej
pochodzą, z nieumiejętnego około nich cho-
dzenia, pielęgnowania i zażycia. Głó-
wniejsze choroby są następujące: 1) Po-
wietrze albo zaraza. 2) Nosatość. 3) Zołzy.
4) Parchy. 5) Gwiżdż. 6) Dychawica. 7)
Kaszel. 8) Ochwat. 9) Paskudnik. 10) Za-
trzymanie moczu. 11) Błonka na oczach.
12) Zaba. 13) Zaiędzie. 14) Niestrawność.
15) Robaki. 16) Włogaczna. 17) Zkopy-
cenie. 18) Rany. 19) Puchlina, wrzody, gu-
zy. 20) Ukąszenie od węża, lub żmii. 21)
Gdy koń jest zbyt zpędzony. 22) Spleczo-
nie. 23) Sedno.

P. *Jak zapobieżysz zarazie końskiej?*

O. Gdy się zaraza gdzie wkradnie, potrzeba zaraz tak zdrowym iako i chorym dać następujące lekarstwo: kopytniku, przetaczniku, bluszczu ziemnego, rzepiku, dziewanny, głowienków czerwonych, szaławii, jagód jałowcowych, popiołu bukowego i prostej soli, tego wszystkiego wziąć w równej ilości, ususzyć, utłuc i codziennie dać w obroku po łyżce. Także chore od zdrowych odłączyć trzeba.

P. *Jak uleczysz konia na nosaciznę?*

O. Wszystkie sposoby iakie wyhaydywano na uleczenie tej choroby, bezskutecznemi zostały; takiemu koniowi naylepiej jest w łep wypalić i po nim żłób, drabinę i tym podobnie iak naylepiej oczyścić, aby drugie nie zarażały się. W początkach tej choroby, niektórzy radzą mrówek z mrowiskiem ugotować, przecedzić i dawać pić koniowi przez trzy dni.

P. *Jak uleczysz konia na zotzy?*

O. Zotzy częstokroć nozdrzami pokazują się iak nosacizna, chcąc ie od niey rozpoznać, przymusić trzeba konia, aby parzechnął na wodę; jeżeli tedy materya pićwać będzie, to są zotzy, jeżeli zaś na dno póydzie, to nosacizna. Na zotzy liczą się następującym sposobem: wziąć równą część siarki, żywicy i laurowych bobków, utłuc

to na proch razem i iak koniowi zacząną zołzy wyrzucać się, dać mu rano i w wieczór przygarść tego prochu zamiast owsa, albo co szczyptą pięcią palcami dobrze zaiąć można, dać mu w miarce otrąb wodą polanych. Albo też ugotować żyta iarego w wodzie i dać koniowi ieść na ziemi, aby nachyloną głową iadł i gdy koń zie żyto, potrzeba aby i wodę wypił. Na gruczoty zaś i część tylną niższey szczęki, przyłożyć trzeba następujący plastr: wziąć dobrą garść szatwii i tyleż lawendy, przydać cztery łyżki mąki przez sito przesianej, gotować to razem w occie, i dwa razy na dzień ciepło przykładać. Naywięcey tey chorobie konie podlegają, ledwo nie każdy mieć ie musi.

P. *Jak uleczysz konia na parchy?*

O. Na parchy tym samym sposobem leczyć ie potrzeba, iak i było rogate.

P. *Jak uleczysz na gwiżdż?*

O. Gwiżdż w 24 godzinach konia umorzyć może. Pochodzi z ochwatu, lub gwałtownego w pracy przynaglenia. Potrzeba więc, macając po obydwóch stronach szyi wyjąć przerznawszy skórę gruczoliki, czasem wielkości ziarna tylko konopnego, a ranę namazać solą i śliną ludzką: pod ięzykiem z nabrzmiątey wtedy żyty krew się puści i solą zatrze. Koń się ciepło okryje, tu i owdzie poprowadzi, aż mu się uszy

rozgrzeią, wtedy da mu się trochę siana i wody z solą i żytną mąką zmięszanę, oraz go się przez dzień nie zażyje.

P. Jak uleczysz na dychawicę?

O. Jak początek dychawicy ukaże się, dać koniowi rano i w wieczór w obroku pół uncyi prostego osetu na proch utartego.

P. Jak uleczysz konia na kaszel?

O. Dać pić rano i w wieczór dekokt z lubeznki włoskiej, czyli krzecinki ziela zwyczajnie pokrajaney. Na raz dać pięć garści tego ziela w dziesięciu kwartach wody.

P. Jak uleczysz konia na ochwat?

O. Jak spostrzeże się skrzepłość i zdrętwienie w koniu, przez dwa dni raz poraz krew mu puścić z obydwóch stron karku, potem dać mu potknąć łyżkę soli rozpuszczoney w kwaterce wody. Nogi zaś trzeba mu smarować i nacierać tym, to jest: wziąć kwartę wody i tyleż octu, wsypać garść soli, aby się rozpuściła i czwartą część do tego wlać essencyi terpentynowej. Przecieżdzać zaś często konia, ale zawsze aby był ciepło okryty.

P. Jak uleczysz konia na paskudnika?

O. Tym samym sposobem leczyć go trzeba, iak i było rogate.

P. Jak leczyć będziesz na zatrzymanie moczu?

O. Ta choroba jest niebezpieczna, pochodzi najwięcej z żąd, gdy nagłać w dro-

dze nie dopuści się koniowi mokrzyć: albo, gdy bardzo zgrzany prędko oziębnie. Postrzegłszy że kilka godzin nie mokrzył, postawi go się na ciepłym gnoiu owczym: albo mu się da chrzan starty, lub mlecz z dwóch śledzi, podobnież starty z wodą.

P. Jak się leczy na błonkę?

O. Błonką oczy zakryte, zamażą się szpikiem z baranich nózek.

P. Jak uleczysz konia na żabę?

O. Zaba, są to wyrostki pod językiem czerniejące, te się żelazkiem otworzą, chlebem i solą wytrą: potym wziąwszy sawiny, kamfory i mirry z mocnym octem, paszczeńka wypłocze się.

P. Jak uleczysz konia na zaiedzie?

O. Kiedy dziąsta nabrzmieją i zęby okrywaią; wytrą się octem i solą, aż do zakrwawienia, a potym proszkiem suchych liści wierzbowych zasypią.

P. Jak leczyć będziesz na niestrawność?

O. Gdy koń owies cały w gnoiu wyrzuca: takowy ma w ciepłej suchej stać stayni i mieć dobre podestanie. Dać mu się suchy i prześrótowany ięczmień, zmieszany z imbierem, pieprzem, korzeniem tatarskiego ziela: a napóy woda z korzeniami, bżowym, tatarskiego ziela i imbierem gotowana.

P. Jak uleczysz konia na robaki?

O. Gdy robaki są we wnętrznościach,

pospolicie się wtedy język marszczy i twardnieje, natrzeć go więc octem z solą: jeżeli marszczki poginą, jest ochwat: jeżeli ginać niechcą i język nie miękcie, są robaki. Sól często dawana zachowuje konie od tego. Na wypędzanie robaków daje się żyto z solą i siarką w wodzie mieszane.

P. Jak uleczysz konia na włogaciznę?

O. Gdy koń cokolwiek postoi, na zadnie nogi nachramuje, aże się w biegu zagrzeje, włogacizna jest toż, co ludziom podagra i na to skuteczne jest obwijanie z wapna, salamoniaku i siarki.

P. Jak się leczy konia na zkopycenie?

O. Wtedy kość stawu na przodzie rogu, a staw ostatni tu i owdzie się porusza: na to utłuc lnianego nasienia, zmieszać z praśnym miodem i octem, zagotować, tą maścią namazać zajęczą skórę, i ciepło obwinąć staw nad kopytem.

P. Jak uleczysz konia na rany?

O. Na wszelkie rany końskie wziąć terpentyny Weneckiej 2 uncye, olejku święto-Jańskiego uncją, Petroleum uncją, korzenia wołowego języka na proch utłuczonego 2 kwintle, żółtego wosku iak Włoski orzech i rozpuścić to i zrobić maść, którą na rany przykładac się będzie.

P. Jak uleczysz konia, na puchlinę, wrzody, i guzy?

O. Na wszelkie puchliny, wrzody, osobliwie guzy twarde, przykładać przez kilka dni następującą mieszankę, z pszenney mąki, wody, sadła wieprzowego i potłuczonych główek czosnku.

P. Jak uleczysz konia na ukąszenie od węża, żmii?

O. Przyłożyć psie sadło, a potem tłuścić ziemię gęsto z octem zmieszaną.

P. Co czynić gdy koń jest zbyt spędzony?

O. Ugotować w winie żytniego chleba i kminku, tym mu nogi natrzeć aż po brzuch: trzeciego dnia zaprowadziwszy do wody, mydłem obmyć.

P. Jak uleczysz konia na spleczenie?

O. Wziąć siemienia lnianego, sadła starego i oleju, usmażyć to razem, nacierać łopatkę ciepło, i około wszędzie.

P. Jak uleczysz konia na sedno?

O. Posypować sedno prochem z kory wiązowej.

A R T Y K U Ł V.

O osłach i mułach.

Pytanie. *Jakie są przymioty i zdatność osła?*

Odpowiedź. Osieł jest to zwierze do konia bardzo podobne, tylko w naszym kraju daleko mniejsze. Ich albowiem właściwa oyczyna są ciepłe kraje. Może być używany do orania lekkich gruntów, do bronny, do wożenia gnoju i tym podobnie. Można nimi konno iechać i ciężary przewozić, tylko że powoli idą, i są leniwe. Wyżywienie jego jest bardzo łatwe, żywi się bowiem liśćmi, cierniami, sitowiem, albo prąciem łożowym, wiązką mierzwy, a od plew nawet spasa się. Dobrze więc jest trzymać go w tych stronach, gdzie pastwisk wcale nie ma, lub gdzie utrzymywanie koni bardzo wiele kosztuje.

P. *Jak rozmnażają się osły?*

O. Podobnym sposobem jak i konie. Po dwu latach stanowią się, i do dziesięciu mnożyć się mogą. Oślica w tyleż czasu rodzi iak i kłacz. Stanowi się ich w lecie lub na wiosnę. Osieł do 30 lat żyć może. Mleko oślicy w wielu chorobach jest zachwalone.

P. *Jakie osłów jest utrzymanie?*

O. Powiedzieliśmy wyżej, iż wyżywienie ich bardzo mało kosztuje, gdy jednak pracują ciężko, potrzeba im sianem, a przy podlejszey paszy i owsem nieco żywić. Mogą i dwa dni bez jedzenia wytrzymać; w pićiu zaś są bardzo wybrydne, czystą tylko wodę i znaną sobie pić będą. Z resztą takie jest około nich chodzenie, iak i około koni.

P. *Jakie są przymioty i xdatności muła?*

O. Muł podobny do konia i osła, nayzdatniejszy jest do przenoszenia na sobie ciężarów; mocniejszy jest od osła, lecz lepszy nieco paszy potrzebuje.

P. *Jak się rozmnażają muły?*

O. Muły same z siebie wcale nie rozmnażają się, i nie mają swego rodzaju, lecz powstają, gdy się stanowi klacz końska, z ogierem osłem, lub przeciwnie, lubo ten drugi przypadek rzadko zdarza się. Muły w naszym kraju pożytecznie używanemi być mogły, osobliwie do przykrych i ciężkich robot.

P. *Jakie są choroby osłów i mułów, i iakie leczyć będziesz?*

O. Osły i muły daleko mniej chorobom niż konie podlegają, leczą się zaś tak, iak konie.

A R T Y K U Ł VI.

O owcach, ich różności, zdatności, przymiotach, rozmnożeniu, pielęgnowaniu i zażyciu.

Pytanie. *Jakie są gatunki owiec?*

Odpowiedź. Są rozmaite: krajowe dwa: pospolite, miejscami mazurkami nazywane, i cabanki. Zagraniczne w naszym kraju najwięcej pielęgnowane są także dwa: Hiszpańskie i Angielskie. Co do wieku i rodzaju, samiec cały nazywa się baranem, pokładany, skopem, samica owcą, młode zaś nazywają się iagniętami.

P. Jakie są ich zdatności?

O. Pożytki z owiec są bardzo wielkiej wagi dla ludzi, ich wełną okrywamy się, mięso i mleko służy nam na pokarm, i skóra na rozmaite potrzeby, gnóy ich także służy na poprawę gruntów.

P. Jakie są ich przymioty?

O. Co do powszechnego kształtu, owca powinna być ciała ogromnego, wełny obfitej i miękkiej, kudłów gęstych i długich po całym ciele, a osobliwie koło szyi i karku, goleni krótkich, i jeżeli są białe, weł-

ny iako naybielszey: biała też wełna ze wszystkich iest naypokupnieysza, albowiem na różne kolory farbowaną być może. Co do gatunku wełny, z kraiowych cabanki, z zagranicznych zaś Hiszpańskie są lepsze; obydwą zaś cudzoziemskie gatunki, nad kraiowe są lepsze.

P. *Jaki iest wiek owiec?*

O. Owca żyć może do 12 lat, do 8. skutecznie rozmnaża się, nosi 5. miesięcy. Łata zaś poznają się z zębów: skończywszy bowiem rok, kończate swoje zęby przednie odmienia na szerokie i tępe szuflowe. Gdy więc mają dwa szuflowe, zaczynają rok drugi, gdy cztery, rok trzeci, gdy 6, rok czwarty, gdy 8. rok piąty. Dalej znaki są niepewne, tyle tylko wnosić można, że im bardziey zęby są starte, tym starsze są.

P. *Jak rozmnożysz owce?*

O. W rozmnożeniu owiec naywięcey uważać trzeba na gatunek barana, w którego pospolicie młode wdają się, owca jednak powinna być tey maści, iakiey iest baran, i iakiey młode mieć chcemy. Z doświadczenia wiemy, że w ciepłych kraiach owce chowane mają daleko delikatnieyszą wełnę, w zimnych zaś grubszą; lecz i to doświadczone, że spuszczone owce zimnych kraiów, z baranami ciepłych, rodzą iagnięta w trzecim naydaley stopniu albo pokoleniu, zu-

pełnie podobne co do kształtu i wełny baranom. Dla tego też gospodarze chcący mieć dobrą owczarnią, starają się o Hiszpańskie barany. Jednak z zagranicznymi dobrymi baranami cabanki, niepospolite, spuszczać należy. Co zaś do samego rozmnożenia, uważać potrzeba na czas spuszczenia owiec, na czas gdy są kotne, i po okoceniu.

P. Kiedy spuszczaia się owce?

O. Najlepiej jest spuszczać owce w późną jesień, a to, ażeby się młode pod wiosnę rodziły, a zatem na tegie mrozy od urodzenia wystawione nie były; w tey myśli barany osobno paść należałoby, i wtenczas tylko łączyć je z owcami, gdy czas spuszczenia następuje, lub w którym chcemy je spuszczać. Młodszych owiec nad półtrzecia roku przypuszczać nie należy. Baran zaś nie ma być młodszy nad półtora roku, ani starszy nad lat siedm. Na każde 15 owiec rachuje się jeden baran, więcej mu pozwalać nie trzeba, bo znikczemnieie, i iagnięta podte rodzić się będą. Częstokroć owce po parze iagnięt rodzą.

P. Co czynić należy w czasie, gdy iest kotna owca?

O. Owce bliskie okocenia, osobno oddzielone być mają, aby przy okoceniu się mogły być ratowane.

P. *Co czynić należy, gdy owca okoci się?*

O. Aby owca po okoceniu do sił powrócić mogła, trzeba żywić ją sianem, i śróutowanym ięczmieniem, albo otrębami przydawszy nieco soli, albo wolną wodę mąką rozmąciwszy. Przez cztery dni iagnię zostaje się przy matce, aby się dobrze poznały: daley się owca znowu przyucza do zwyčajney paszy, i wypędza na pastwisko, byleby nie daleko, aby się mleko nie zagrzało. Po niejakim czasie, gdy iagnię sił nabierze, może za matką chodzić po pastwisku.

P. *Jak wychowasz iagnięta?*

O. Póki iagnięta żywią się mlekiem matek, osobnego nie potrzebują pożywienia, jeżeli bowiem z matką są w owczarni, wyżywią się iey mlekiem, byle miała dostateczne pożywienie, lub będą same przyuczać się do pokarmu, którego matka zażywa. Baranki, które nie mają być do rozmnożenia, pokładając poczynią się skopkami, naylepiey póki ieszcze ssą matkę, do czego wybierze się czas chłodny. Jednak barany używane parę lat, mogą być na skopki obrócone, cała różnica, że mięso z nich nie będzie tak smaczne iak z pierwszych.

P. *Jak utrzymują się owce?*

O. Skoro nastanie wiosna, można owce wyganiać na pastwisko, z początku iednak i w owczarni trzeba im poddawać suchej pa-

szy. Nigdy się nie mają paść tylko na miejscach wyższych. Chude miejsca są im zawsze pożyteczniejsze nad tłuste. Skopy tylko na tłustych pastwiskach paść można, które na rzeź są przeznaczone, albowiem utylą prędko; gdyby jednak długo potym żyć miały, zdychać musiałyby. Dopóki rosa nie oschnie, nie należy owiec wypędzać w pole; daleko też ich gnać nie trzeba, albowiem prędko słabieją. Upały i słoty, najwięcej im szkodzą, dla tego je w południe w cieniu, lub w lesie paść potrzeba. W jesieni gdy trawy pomarzną, i żółknąć zaczną, wstrzymują się od niej owce, aż należyście przemarznie. Kiedy zaś rola dobrze umarznie, można je przepędzać przez zasiewy żytnie i pszenne. Co do napoju, woda czysta być powinna, i wiedneyże zawsze poionemi być mają. W południe nigdy poionemi być nie powinny, lecz z rana, i wtedy tylko, gdy się spragnionemi być pokażą.

W lecie owce trzymają się pospolicie w hurtach, na zimę zaś w owczarniach. Owczarnie najlepsze byłyby z chróstu tylko plecione, ażeby w zimie zawsze podostatkiem świeżego powietrza mieć mogły, albowiem na największe zimna są wytrzymałe, przeciwnie zaś upały wielkie szkodzą im. Wiele gospodarzy nie budują już owczarni, lecz oparkanie tylko rzadkie i wysokie, z da-

szkiem na około, aby się przed stotą schronić, i paszę mieć suchą mogły.

Co do zimowey paszy, naylepsze iest dla nich siano piękne, osobliwie zkonieczną pomieszanę. Gdzie siana mało, dobre są owcom kotnym grochowiny, a kocącym się tylko daje się siano. Jałówki czyli iarliczki na ięczmienney i owsianey słomie przedstawać muszą. Jeżeli słomy i siana przy skąpo iest, nasuszają się przez lato, liście wierzbowe, dębowe, bukowe, iwowe, i t. p. które przez zimę dają się na przemiany, raz siano lub słoma, drugi raz liście. W zimie częściej poić owce należy, z początku więc poić się będą co drugi dzień, a potem co dzień w południe. Woda powinna być czysta i płynąca, mogą jednak w zimie i śniegiem pragnienie ugasić.

P. Jakie iest zażycie owiec?

O. Nayistotniejszy pożytek przynoszą owce z wełny, z której różne odzienia dla ludzi wyrabiają się. Im wełna iest delikatniejsza, tym delikatniejsze odzienie robić z niey można; więc iest pokupniejsza. Pospolicie dwa razy na rok strzygą owce, raz na wiosnę w Maju, drugi raz w jesieni w Październiku; z tych pierwsze strzyżenie nazywa się letnie, drugie zimowe, obydwóch zaś tych gatunków wełna, nazywa się dwustrzyżka. Wielu gospodarzy osobliwie cu-

dzodziemskich raz tylko strzygą owce ku końcowi Maia, i zapewniali, że tyle mają wełny po jednym strzyżeniu, co drudzy po dwóch, zaś taka wełna, jednostrzyżka nazwana, zawsze jest pokupnieysza od pierwszey. Kto by chował owce na zimę nie pod dachem, ten raz tylko swe owce strzydz powinien. Do strzyżenia w wilią myją pospolicie owce w czystey wodzie, i podścietając pod nich słomę, nie dopuszczają aby walały się: niektórzy jednak ganią takowe mycie, i po ostrzyżeniu wełnę dopiero wymywają. Jedna owca da wełny nieco więcej nad funt, na iagnię pospolicie pół funta rachują. Do strzyżenia potrzeba być ostrożnym, aby nie kaleczyć owiec, do czego wiążą im cztery nogi razem, aby nie ruszały się. Strzydz je należy przy samey skórze. Niektórzy po ostrzyżeniu nacierają owce chmielem, lagrem winnym, i lnianemi makuchami przez trzy dni, a potem wodą z solą zmięszaną obmywają. Drudzy do funta oliwy kładą jedną iaszczurkę i trzymają w cieple przez 44 godzin, często zaktócając, i tą potem oliwą smarują owce przez dziesięć dni, co ma im bardzo powiększać wełnę. Dobrzy także gospodarze nie doją wcale owiec lub mało co, z przyczyny, iż mniej pożytku mają z mleka, niż utraty na wełnie, albo-

wiem owce od doienia i iagnięta nikczemnieią, i mało wełny daia.

Mięso owiec, dobrą jest potrawą dla ludzi.

Skóry z wełną używają na kozuchy, do czapek i tym podobnie. Same skóry na paragaminy, rękawiczki i t. p. używają się.

Mleko ma być bardzo dobre dla dzieci. Sery są bardzo dobre; masło zaś iako nie dość smaczne, mieszają pospolicie z krowim. Raz na dzień doią się, rano lub w wieczor.

Łóy barani dobry jest na świece, lecz z bydlęcym pomięszany być powinien, bo z samego topiłyby się bardzo świece.

Kiszki baranie używają się na stróny muzykalne.

P. Jak ukarmisz owce ?

O. Pospolicie skopy tylko karmić zwykli, lub stare owce, młode zostawiać na rozmnożenie. Pasą je na dobrych pastwiskach, i na rżyskach żytnych lub owsianych. Gdy się w domu karmią, dają się siano i słodziny z sieczką mieszane, albo jeszcze lepiej owies śróutowany, kapusta i rzeпа tłuczona, przydawszy sieczki. Naywięcej zaś im pomaga do ukarmienia, gdy wody wiele pią, do czego soli żałować im nie trzeba; lecz skoro się ukarmią, zabijać je lub przedawać na rzeż trzeba, bo od zbytniej tłustości zdychać mogą.

A R.

A R T Y K U Ł VII.

O kozach.

Pytanie. *Jakie są gatunki i przymioty kóz?*

Odpowiedź. Rozmaite: W naszym kraju są podłe, mięso ich nie smaczne, wełna nieprzydatna, naywięcey nabiałem i skórą przysługują się ludziom. Ze zaś z łatwością przesadzają wysokie płoty, i szkodę wielką czynią, obgryzając korę młodych drzew, tak w ogrodach, iako w lesie, i w sadzonych po drogach drzewach, przeto bez należytego dozoru, lepiej jest nie chować ie. Co do wieku samiec nazywa się kozioł, samica, koza, młode zaś kozłatko. Lata ich poznają się z zębów, tak, iak owiec.

P. *Jak rozmnażają się kozy?*

O. Tym samym sposobem, iak owce. Koza do lat ośmiu mnożyć się może, kozieł zaś do lat tylko pięciu, zbytńia albowiem jego lubieżność wczesnie niezdatnym go czyni, dla tego na 15 koz iednego tylko kozła rachują.

P. *Jakie jest utrzymywanie koz?*

O. Latem żywią się trawą, ziołami z gornych miejsc, a korę i liście drzew naybardziey lubią. Przez zimę suszone liście

z drzew, i nieco siana ze słomą jest dobrym dla nich pożywieniem. Rzecz jest dziwna, że roślina świnia wesz, która wszystkim zwierzętom jest trucizną, kozom jest największym przysmakiem, dla tego pospolicie pasą je z bydłem, które przed nim uprzętaią to szkodliwe ziele, i iak mówią, smród, który osobliwie w pewne czasy wydaią kozy, przyjemny jest bydłu. Dwa razy poić je na dzień trzeba. Niektórzy gospodarze młodym kozłátkom żytkę suchą nad samym kopytkiem w tyle przyrzucaią; a takowe przez płoty już skakać nie mogą.

P. Jakie są pożytki z koz?

O. Mięso z starych koz jest nie smaczne, z młodych jednak kozłat, osobliwie na wiosnę dobre jest. Mleka dosyć obficie daią, częstokroć dobra koza za pomierną krowę wystarczy. Ser ich jest bardzo smaczny, masło jednak nie bardzo, i dla tego mieszaią je pospolicie z krowim. Skory kozie przydatne są na kozuchy, rękawiczki, pargaminy, bóty i t. p. kiszki na strony muzyczne.

A R T Y K U Ł VIII.

O chorobach owczych i kozich, oraz
leczeniu onych.

Pytanie. *Jakim chorobom podlegają owce i kozy?*

Odpowiedź Rozmaitym, pominię te, które mają wspólne z innym bydłem, a na które tymże sposobem leczą się, tylko w mniejszej przez połowę dozie. Główniejsze zaś właściwe im są następujące: 1) Parchy. 2) Trąd. 3) Wewnętrzna zgnilizna. 4) Zawrót głowy. 5) Pełność krwi. 6) Zapalenie wewnętrzne. 7) Kaszel. 8) Zatwardzenie. 9) Wodnica. 10) Twardnienie wymienia. Te dwie ostatnie choroby kozom są właściwe. Wszystkie prawie choroby owcze są zaraźliwe, potrzeba więc pilnie słabe od zdrowych oddzielać. Wcześniej też zapobiegać potrzeba słabościom; dając im różne prezerwatywy, między innemi sól do lizania jest im bardzo pożyteczną. Takie gdy na zimę do owczarni zapędzą się, da im się następujące lekarstwo, pierwey jednak nim barany spuszczone będą. Na każde 100 sztuk *antimonium crudum* 3 łoty, bobków 6 łótów,

siarki 6 łótów, goryczki korzenia 4 łoty, utłucze się, z solą pomięsza, i da się im.

P. Jak leczyć będziesz owce na parchy?

O. Parchy tak zaraźliwą są chorobą, że i całe owczarnie zarażają, i wełnę wniwecz obracają. Skoro się to złe pokaże, które od nędznego chowania pospolicie pochodzi, iak nayprędzey chore od zdrowych oddzielać się. Owieczka parszywa ostrzyże się z wełny, i nietylko mieysca parszywe lecz i zdrowe na cał na około namażą się następującą maścią: W funt wieprzowego sadła rozpuszczonego, wmięsza się należycie 5. kwintel żywego srebra.

P. Jak uleczysz owce na trąd?

O. Trąd pierwszey chorobie iest podobny, lecz osiada tylko na głowie i nosie. Jeżeli już są strupy, te się pierwey zedrzeć muszą, bez zbytniego przecięż zakrwawienia. Do namazania taka się maść uczyni: z funtem świniego sadła rozpuszczonego zmięsza się należycie uncya żywego srebra: przyda się potym tłuczonego gryszipanu pół uncyi, bleywasu dwie uncye, i tyleż minii. Po tygodniu namazanie powtórzyć można, rzadko przecięż kiedy iest tego potrzeba.

P. Jak leczyć będziesz wewnętrzną zgniliznę?

O. Wewnętrzna zgnilizna troiaka iest: wątroby, płuc i serca. Jeżeli oczy u owcy

błękitnieią, gniie wątroba: ieżeli oczy są wilgotne, czerwienieią, mają żółte kropki, gniia płuca: ieżeli oczy są wilgotne, a ropa w nich żółta, gniie serce. Na to wszystko kora drzew wierzbowych, iesionowych i dzikich kasztanów dobra jest, gotuiąc ią w wodzie, i tey wody codziennie kwaterkę na sztukę dając.

P. Jak uleczysz owcę na zawrót głowy?

O. Zawrót głowy pochodzi od zbytney paszy: na to się puści krew obficie, i co 4 godziny da się sok wyciśniony z korzenia bertramu, pastwisko oraz odmieni się. Coś podobnego dzieie się, gdy owce młode dębowe roszechki obiadaia; na to namoczy się *assa fatida* w wodzie, i tey wody da się potrosze co trzy godziny.

P. Jak uleczysz owcę na pełność krwi?

O. Pełność krwi gdy ma owca, kładzie się, tarza na ziemi, i prędko zdycha. Na co, iak nayprędzey otworzą się dwie żyłki nad oczyma, a potym da się tót *hepar antimonii* w kwarcie wina.

P. Jak uleczysz owcę na zapalenie wewnętrzne?

O. Zapalenie wewnętrzne prędko być może u owiec, które wiele wełny mają: przepławiaia się więc zaraz w zimney wodzie, zachowaią w cieniu, a potym da się im toż samo lekarstwo, co na pełność krwi.

P. *Jak uleczysz owcę na kaszel?*

O. Skoro spostrzeże się kaszel, potrzeba zlecić w winie trochę oleju z migdałów słodkich, i to dać im poćknąć, i dać im po biału do iedzenia, smarując im nosy tym likworem. Zamiast po biału, można im dać do iedzenia *faenum græcum* grubo potłuczonego z kminem; albo też dać im *mitridatu* w liźce gorzałki, co jest dobre na kaszel i zółty owcze.

P. *Jak uleczysz owcę na zatwardzenie?*

O. Na zatwardzenie gotują się pszenne otręby, i w nich się trochę mydła rozpuszcza: kwaterka tego daje się na raz, i jeśli potrzeba po 24 godzinach powtarza się.

P. *Jak uleczysz kozę na wodnicę?*

O. Wodnica jest choroba szczególna kozom, którey podlegają od zbytniego napoju; na to skóra nieco przerznie się, a gdy woda wyciecze, rana smołą się zamaże.

P. *Jak uleczysz kozę na ztwardnienie wymienia?*

O. Czasem w lecie w upały twardnieie wymię, kilka więc razy namaże się świeżą śmietaną.

A R T Y K U Ł IX.

O świniach, ich różności, zdatności, przymiotach, rozmnożeniu, pielęgnowaniu i ukarmieniu.

Pytanie. Jakie są gatunki świń?

Odpowiedź. Rozmaite, i tak zmieszane że trudno je rozeznąć, Chińskie za najlepsze są miane. Co do wieku, samica swinia, cały samiec kiernoz, samiec pokładany wieprz, młode zaś prosiętami nazywają.

P. Jakie są ich zdatności?

O. Bardzo potrzebne są świnię, i wiele pożytku przynoszące; mięso ich jest bardzo smaczne, ukarmione dają dobrą okrasę, jako słonina, sadło. Robią z nich kiszki, kiełbasy, szynki i t. p. skóra i szczecina z nich przydatną jest. Nadewszystko zaś, że tak pożyteczne stworzenie z łatwością wychowane być może.

P. Jakie są ich przymioty?

O. Kiernoz i wieprz powinien być długi, mieć grubą szyję, wielkie uszy, i krótkie nogi. Swinia zaś prócz tego, brzuch wielki i wiele cycek, których pospolicie miewa od gnia do 12tu par. Lat swini z zę-

bów poznać nie można, zębów bowiem nie odmieniają, i pospolicie od innych zwierząt różnią się kłami, albo zębami długimi, znacznie z pyska wystawiającemi i zakrzywionemi. Życ mogą świnie do 15tu i 20tu lat.

P. Jak rozmnażają się świnie ?

O. Kiernoz i świnia przynajmniej po półtora roku mieć powinny, nim się spuszcza. Kiernoz przez cztery lata, do 8 i 12 świń zażytych być może, potem pokłada się i karmi. Swinia rodzić może zdatne prosięta do osmego roku, lepiej jest przecięż wcześnię okasztować i ukarmić. Po spuszczeniu swinia prosi się w cztery miesiące, i naywięcey między zwierzętami rodzi razem dzieci, czasem około 15. Dwa razy do roku prosić się zwykły. Pospolicie 8 tylko prosiąt zostawiają przy świni, osobliwie, które mają być na przychówek, a reszta wybije się na kuchnię, lub przeda. Swinia póki karmi, przyzwolicie żywioną być powinna. Pierwszego prosięcia się, nie zdatne są świnie do chowania. Pamiętać też na to należy, aby swinia oprosiwszy się, żołądka swego, ani potem zdechłych prosiąt, nie pożerała, z czego szkodliwych narowów nabrać może.

P. Jak wychowasz prosięta ?

O. Prosięta ssać mogą od 6 do 8 tygo-

dni, potem odsadzaią się, i zachowują od słońca i zimna. Po odsadzeniu, naywięcej dać im się napoiu, a osobliwie wody z otrębami i mąką zmięszaney, czasem kwaśnego mleka, i suszonego całego ięczmienia. Wieprzki, które nie mają być kiernozami, naylepiej kastrują się od szóstego do osmego tygodnia, na co obierze się dzień chłodny. Przed kastrowaniem powinny nieco przygłodnieć, a po kastrowaniu, dawać im obficie pić wody z otrębami, i wygodne czynić im podestanie.

P. *Jakie jest świń utrzymanie?*

O. Utrzymanie świń jest bardzo łatwe, wszystko albowiem, czyli to odchodzi z paszy od trzody wołowej, czyli to od mleka na ser lub masło wyrobionego, czyli z kuchni wylewa się, czyli podsiewy, plewy, które od zboża, i odchody od warzywa zostają, wszystkim tym nader pożytecznie, i bez wielkiego kosztu świnie żywić można. Zołądź, bukowe jagody, i wszystkie dzikie owoce, iako też wszystkie iarzyny i ogrodowiny, są wyborną dla nich paszą. Kiedy się w domu trzymają, dać się im pożywienie 4 razy na dzień, siekana kapusta, rzepa, marchew, kartofle, zgniłe owoce, braha, słodziny, i pomyje z kuchni wodą zakłócone: pieprznych tylko rzeczy, i odrobin mięsa wystrzegać się należy, iedno

bowiem ziarko pieprzu, iest im trucizną, a od mięsa węgrowacieią. Jeżeli wypędzają się w pole, iednak z rana i w wieczór posilane czym w domu być mają. Mieysca pastwisk dla nich są ugory, a osobliwie mokre mieysca, gdzie wiele mają soczystych korzeni i dostatkiem wody. W lasach dobrze także pasą się, gdzie są żołądziej, buki, i inne owoce.

P. *Jak ukarmisz wieprze?*

O. Naywiększym celem chowania wieprzów, iest ich w czasie ukarmienie. Naygłównieyszą tu iest rzeczą, aby im pożywienie powoli powiększać, i czasem odmieniać. Naypierwey się podlecyszym pożywieniem rozepchaią, dopiero ziarnem ukarmią. Rozepchane mało potym ziarna potrzebuia, gdy się im z ogrodów zioła i korzenie niepotrzebne wyrzucaią. Pożywienie daie im się cztery razy na dzień, w korytach tak uformowanych, aby tylko głowę do nich wsadzić mogły, gdyż inaczey paskudziłyby nogami, i między sobą kąsały się, dla tego każdy osobno przegrodzony stać powinien, a naywięcey po parze z jednego gniazda. Wiele pomaga do prędszego ukarmienia, czyste trzymanie karmnika, wygodne podściełanie, umywanie wieprzów letnią wodą, i pozwolenie im czasem przewietrzyć się. Niektórzy gospodarze na 6 dni

przed zasadzeniem do karmnika daia lekarstwo po pół kwintli utłuczonego i przesianego *antimonium crudum* na każdego wieprza, od czego prędzey ukarmiaią się. Można samą marchwią lub kartoflami ukarmić wieprza, daiać mu to gotowane przynajmniey na pół.

A R T Y K U Ł X.

O leczeniu chorób świńskich.

Pytanie. *Jakie są choroby świń ?*

Odpowiedź. Właściwe choroby świń są:
1) Powietrze. 2) Węgry. 3) Puchnienie pod szyją. 4) Żółty. 5) Gardziela choroby. 6) Zamulenie płuc. 7) Nadymanie się. 8) Womity. 9) i inne choroby wspólne z innymi bydłętami.

P. *Jak uleczysz świnię na powietrze?*

O. Kiedy się powietrze między świnię wplącze, zdrowym co rano wczesnie da się skrobaney siarki na chlebie, a w pomyiach przez dzień korzenie omanu, łopianu, lubczyku, i dzięglu. Ostróżni gospodarze, dla zapobieżenia wielorakim chorobom, kładą im częstokroć w pomyie całą siarkę i nieco soli: osobliwie zaś na wiosnę moczą dzię-

giel z korzeniem i zielem, gdy jedno wymoknie, drugie odnawiają.

P. Jak uleczysz świnie na węgry?

O. Węgry są to białe małe okrągłe w mięsie krosteczki, takowe mięso szkodliwe jest ludziom. Znaki tej choroby są czarne krostki na języku, głos bardzo chrapliwy, a szczecin wyrwanych z pomiędzy uszu i z zadnich ud, końce są krwawe. Na to daie się codzień przez miesiąc uncya *Hepar antimonii* z otrębami, lub ięczmienną mąką, i chlewy zawsze czyste być mają, oraz wygodnie wyściełane.

P. Jak leczyć będziesz na puchlinę pod szyją?

O. Ta choroba jest niebezpieczna i inne zaraża. Puchlina otworzy się ostrożnie bez naruszenia gardła, a w otwór włoży się sadła z solą: przez trzy dni rana się zawiąże, codzień odnawiając.

P. Jak leczyć będziesz na żółty?

O. Miewają czasem świnie żółty, wtedy zrzcć nie chcą, grzbiet kulą i drżą: i te się otworzą, a wyskrobawszy ropę, podobnież iak na puchlinę pod szyją opatrzą.

P. Jakie są gardziela choroby?

O. Są dwoiakie i niebezpieczne. Jedna, gdy się pod szyją, w miejscu gardzieli pokaze kupka wyrostłych szczecin, dla których tykać nie mogą, ile że takowa druga kupka

bywa w samey gardzieli. Uiąwszy więc nią, wyrznie się zwierżchnia kupka, wewnętrzna zaś potym dawszy knebel wyskrobie, rana zamaże się sadłem i solą. Druga osobliwie trafia się w żniwa i upały i jest bardzo zaraźliwa, a potym pokazuje się w paszczęce blisko gardzieli wyrostek biały. Dawszy więc knebel wyrznie się wyrostek, a w ranę włoży się tłuczonego imbieru z sadzami, i chowaiąc osobno daie się w napoiu obficie głucha pokrzywa.

P. Jak leczyć będziesz na zamulenie płuc?

O. Zamulenie płuc często zdarza się między świniami. Wtedy ięzyczek puchnie, oraz i ięzyk czerwienieie. W razie na to puści się krew z pod ięzyka, a potym wzięwszy łyżkę popiołu, pół łyżki utłuczoney siarki, pół łyżki utłuczonego prochu do strzelania, da się wypić w skłance ciepłego krowiego mleka.

P. Jak leczyć będziesz na nadymanie się?

O. Nadymanie się pochodzi gdy co iadowitego pozrą, daie się im 6 uncyi świeżego masła z ładunkiem prochu i dwoma główkami czosnku przetartego. Jeżeli potrzeba powtórzy się po 12 godzinach.

P. Jak uleczysz świnię na womity?

O. Na to daie im się całe żyto, lub ięczmień.

P. Jakie są inne świń choroby i iak leczyć one?

O. Inne choroby wspólne z innemi bydłami, leczą się tak, iak bydła. Rany wszystkie pospolicie opatrują się tylko solą i sadłem; na iadowite ukąszenia przydaie się roztarty czosnek i korzeń łopianowy. Jeżeli się nie ropią, namażą się tylko ciepłą smołą i solą. Uderzenia, od których się krew za skórą zapieka, obwija się codziennie, wzięwszy ćwierć funta sadła, trzy uncyi drobno pokraianego mydła, ćwierć funta smoły i to w trozce Francuzkiej wódki ugotowawszy.

A R T Y K U Ł X I .

O psach i kotach.

Pytanie. *Jakie są gatunki, zdatności i przydatoty psów?*

Odpowiedź. Zadnego rodzaju zwierza nie masz, któryby miał tyle nieprzeliczonych gatunków, co pies: co do ich użytku, i gospodarzowi, dwoiaki są potrzebne, iedne, któreby domu pilnowały, drugie trzód. Do strzeżenia domu wybierać potrzeba psy wzrostu wielkiego i ogromnego, głosu grubego i głośnego, aby tak szczekaniem, iako

też ogromną postawą złośliwego człowieka odstraszały. Pies zaś do bydła ma być mocny, szybki, odważny, do zwodów i potyczki sposobny; ażeby i wilka zbliżającego się odpędzić i uciekającego z zdobyczą dognać i odebrać mógł. Pospolicie pastuchy takie psy chowają iaka jest maść trzody, ażeby łatwo od wilków między trzodą rozeznanemi być nie mogli. Samiec nazywa się pies, samica suka, młode szczeniętami.

P. *Jak rozmnażają się psy?*

O. Samica nosi dziewięć tygodni. Po kilkoro pospolicie rodzi, dwa i trzy razy na rok. Szczenięta rodzą się ślepo, dopiero dziewiątego dnia oczy im się otwierają. Naywierniejsze są psy z szczeniąt dochowane. Gdy suka cieka się, naylepiey iest zamknąć ją z dobrym psem, ażeby dobrego gniazda dochowac się. Gdy wiele szczeniąt za razem urodzi się, naylepiey iest dwa albo trzy najlepszych wybrać, a resztę potopić. Gdy suka pierwszy raz się szczeni, pospolicie za mało zdatny iey płód poczytuja i wszystkie topia.

P. *Jak utrzymują się psy?*

O. Pożywieniem ich iest mięso, lecz tego dawać im nie trzeba, albowiem to ich nieczystemi i żarłocznemi czyni, ospa z mąki owsianey lub ięczmienney, z wodą uparzoney, przydawszy do tego pomył, za

naywiększy przysmak służyć im ma. Kartoflami gotowanemi można je także żywić, wreszcie wszelką strawę od stołu odcho-
dzącą, chciwie iedzą. Strzedz się trzeba, aby im nic gorącego nie dawać, od czego wężh utracają. Dla wygody, czy to przy domu, lub przy oborach mają mieć małe budki wystawione, nakładwszy w nie słomy lub siana na podścielkę.

P. Jakie są choroby psów?

O. Rozmaite: naystraszniejszą zaś jest wścieklizna, skoro ta postrzeże się, natychmiast w tęp wypalić psu potrzeba, ażeby innych zwierząt i ludzi nie kaleczył i szaleństwem nie zarażał. Gdy pies wściekły pokąsa drugiego, natychmiast go kilka razy w wodzie słoney, lub kwasie iakim myć potrzeba. Człowieka zaś gdy ukąsi, natychmiast ranę octem, lub iakimkolwiek kwasem wymyć i ziemi wilgotney lub gliny na ranę przyłożyć, potym dawać ukąszonemu po dwa razy na dzień octu piwnego z masłem rozwolnionego po dwie łyżki za każdym razem przez dwa tygodnie, oraz przez ten czas, aby kąpał się codzien i jeżeli może, także pracy wielkiej, upału słonecznego i rozgniewania się wystrzegał. June choroby psie, w podobieństwie innych bydłał leczyć można.

P. Jakie insze pożytki mogą być z psów?

O. Psy oprócz że są stróżami dobrimi, skó-

skóry ich przydatne są na rękawiczki i inne rzeczy: z niektórych gatunków sierść przydać się może kapelusznikom.

P. Co powiesz o kocie?

O. Różne są gatunki kotów, wszystkie mają w sobie iakowąś dzikość i nigdy nie są wierne. Nayistotniejszy z nich pożytek jest, że łapią myszy i szczury, lecz w innych rzeczach szkodę robią, wszystko przed nimi musi być dobrze chowane i zamykane. Jedzą mięso i wszelką strawę. Potrzeba je tak żywić, aby nie były ani zbyt głodne, ani syte, bo w pierwszym przypadku, szkodę robić będą, lub zdychać jeżeli myszy nie znajdą, w drugim nie będą dbać o myszy. Kto chce aby stodół, szpichlerzów, lub obór koty pilnowały, powinien je z początku tam zamykać, i dwa razy na dzień regularnie o iedney godzinie jeść dawać, potem koty tak przyzwyczają się, iż o wyznaczoney tylko godzinie do pokarmu wychodzić będą z przeznaczonych miejsc, na miejsce danego pokarmu, a potem same powracać nazad, lecz do tego potrzeba, aby z małeńka uprawiane były. Samiec nazywa się kot, samica kotka, małe zaś kocię. Parzą się pospolicie w Marcu z wielkim wrzaskiem i po kilkoro kociąt rodzą ślepych, które dziewiątego dnia dopiero przeglądają.



R O Z D Z I A Ł II.

O CHOWANIU DROBIU.



A R T Y K U Ł I.

O kurach.



Pytanie. *Jakie są gatunki kur?*

Odpow: Rozmaite : pospolite mieszaney maści mają za najlepsze. Samiec cały nazywa się kur albo kogut, wykaptłony kapłon, samica kura albo kokosz, małe zaś kurczętami.

P. *Jakie zaletności są kur?*

O. Kury słusznie między drobiem najpierwsze trzymają miejsce ; mięso ich, особливо kurcząt i kapłonów, bardzo jest smaczne. Jaia zaś ich do wielu potraw i ciast są używane, tak że żaden dom obejść się bez nich nie może. Zdaie się, iż samo przyrodzenie stosowało się do potrzeby ludzkiej, gdy dopuściło, aby kury cały rok nieść się mogły, nawet częstokroć dwarazy na dzień,

wyjąwszy gdy pierzą się i gdy siedzieć na iaiach chcą.

P. Jakie są przymioty kur?

O. Kury powinny być miernego wzrostu, ciała mocnego, piersiste, z głowami wielkimi i prostymi, z grzebieniami rydzwami i nogami takimiż, lecz aby u goleni poprzecznych ostrożek nie miały. Koguty zaś wzrostu większego być mają; oczu czarnych lub czerwonych i ognistych; dzioba krótkiego, grubego i nieco zakrzywionego; uszu białych i szerokich; czerwonego i nieobwisłego, grzebienia; skrzydeł długich; nóg mocnych, pazurów znacznych, i ogona wyżej nieco wzniesionego nad głowę. W powszechności powinien być rzeźwy, gorący, głos mieć piękny, kochać swoje kury, do częstego piania skłonny i nie łatwo ustraszony. Kogut trzy razy w nocy pieie i o jednym czasie, ostatnie pianie jest nad świtaniem, budzi więc rolników na wsi, i czas oznacza tym, którzy zegarów nie mają. Gdy zaś nie w jednakowym czasie pieie, wtenczas odmiany powietrza spodziewać się należy.

P. Jak rozmnażają się kury?

O. W rozmnażaniu się kur, uważać potrzeba na gatunek koguta, na wiek, na czas gdy siedzieć chcą, i na czas podczas siedzenia.

P. *Jaki wiek kur i gatunek koguta być powinien?*

O. Gatunek koguta dobrego wyżej opisaliśmy, że zaś ten ptak zbyt jest lubieżny, przeto więcej nad 15 kur powierzać mu nie trzeba; co zaś do wieku, młodszego nad pół roku i starszego nad 4 lata przypuszczać nie należy. Do wysiadania zaś iay kury nie młodsze nad dwuletnie, ani starsze nad cztery lata, brane być mają.

P. *Co czynić należy, gdy kury siedzieć chcą?*

O. Gdy kury siedzieć chcą, przestają się nieść i kwokczą, upatrując miejsca na gniazdo, wtenczas trzeba zrobić im gniazdo naylepiej z siana, pierzy na wierzech nasy-pać i iaja ułożyć. Jeżeli w zimne czasy chce siedzieć kura, więcej nad 12 iay kłaść pod nią nie trzeba, albowiem nie mogąc wszystkim dostatecznego udzielić ciepła, nie wylęgłoby się wiele. W lecie zaś tyle iay podłożyć pod nią można, wiele się zmieści. W wyborze iay uważać także trzeba; nie wszystkie albowiem zdolne do zależenia się. W powszechności mówiąc powinny być iak naygrubsze, świeże i ciężkie. Ciężkość ich poznać można pławiąc na wodzie świeżej, z których ciężkie pójdą na dno, lekkie zaś pływać będą po wierzchu. Gospodarze na wsi pospolicie robią gniazda w złych przetakach i przetakami je przykrywają: lecz ie-

zeli wiele kur ma razem siedzieć, lepiej porobić im gniazda w kurniku, w miejscu nieco ciemnym, i wszystkie aby między sobą były przegrodzone tak, aby jedna kura, drugiej nie widziała.

P. Co czynić należy, gdy kury siedzą na iaiach?

O. Pospolicie kura siedzi na iaiach 19. 20 i 21 dni, w którym to czasie kurczęta wylęgają się. Przez czas siedzenia potrzeba gniazdo oczyszczać i przekadzać, tymiankiem, maieranem, lawendą: co broni kury od wielu chorób, którym w czasie siedzenia naywięcey są podległe. Jeżeli kura zbyt chciwie siedzi na iaiach, potrzeba ją przynajmniey raz na dzień z gniazda zdeymować i dawać pożywienie; jeżeli zaś jest niecierpliwa i często z gniazda chce wylazić, potrzeba ją czym przykryć, aby przymuszoną była siedzieć. Jeżeli zaś trafi się, że kura podłożone iaia dziobie i pożera, potrzeba użyć na to następującego sposobu: Upiec całe iaie z łupiną na węglach, aż ztwardnie i pokłóć go znacznie w niektórych miejscach, i póki gorące jest trzymać kurze przed dziobem: będzie go więc zaraz dziobać, lecz sparzywszy się przestanie: powtórzyć to ze trzy razy, a tak łatwo oduczy się kura od dziobania swych iay. Jeżeli kura leniwa jest poruszać sama iaia, potrzeba ie ze dwa

razy przez czas siedzenia poruszyć, lecz nie więcej, boby to szkodziło. Poruszanie to dla tego czyni się, aby wszystkie równo ogrzewały się. Ku końcowi wylęgania, dla doświadczenia żyjących zalążków, nie potrzeba je ptawić w ciepłej wodzie, gdyż wszelka wilgoć jest im szkodliwą. Lepiej jest na bębenu dobrze wyprężonym kłaść je i na słońcu uważać, czy cień od nich trzęsie się: im żywiej się trzęsie, tym pewniejszy znak kurczenia; jeżeli zaś wcale nie trzęsie się, odrzucić go należy. Gdy się wszystkie kurczęta wykluią i z łupin powyłazą, potrzeba one w gniaździe pod kurą, nie ruszając przez dzień lub więcej zostawić, bez najmniejszego pożywienia

P. Gdy tedy samo tylko ciepło kury sprawuje wylęzenie się kurcząt, czyli nie może być iaki sztuczny sposób rozmnożenia onych?

O. Można bardzo sztucznym sposobem wyprowadzić kurczęta, i inne ptaki, dodając im zawsze jednakowego i takowego ciepła, iakie jest od kury. W niektórych krajach w piecach wylęgają kurczęta, utrzymując w nich jednakowe zawsze ciepło; łatwiejszy sposób jest następujący: wziąć szeroki gliniany garnek, tylko nie głęboki, a najlepiej donicę, napełnić ją przez połowę wełną lub bawełną, na której tyle jaj położyć, ile się ich w jednym rzędzie zmie-

ści. Brzegów donicy nie mają się iaiia te dotykać, lecz na cał od nich powinny być oddalone. Zakryć te iaiia wełną lub bawełną, którey na 4 cale na wierzchu leżeć powinno. Zagrzebać tę donicę równo z wierzchem w gnóy świeży koński, i szklannym oknem go nakryć. W iaiiach tych kurczęta wylęgą się zwyczajnego czasu, w zimie jednak potrzeba ten gnóy zagrzewać niekiedy. Jak czas wyprowadzenia kurcząt przyidzie, łupiny poprzebiić i kurczęta wypuścić.

P. Jak wychowasz młode kurczęta?

O. Gdy się lęgą kurczęta, pospolicie wybieraiają ie iedne po drugiemu z pod kury i kładą w garnek napełniony puchem i trzymany w ciepłym mieyscu, w tym garku trzymają ie póty, dopóki zupełnie nie obeschną. Po 24ch godzinach lub późniey, dają im dopiero iedzenie, a to naylepiey proso, lub kaszę iaglaną, gdy zaś podrastać zaczną, można im dawać ięczmień lub pszenicę, lecz przecież przegotowaną nieco. Jaiia twardo gotowane wtenczas dawać im należy, gdy laxuią. Jeżeli w iednym czasie z pod kilku kur wylęgają się kurczęta, natenczas z pod dwóch, lub i trzech kur, pod iedną oddadzą się kurczęta, a te kury albo drugi raz siedzieć, lub prędzey nieść się będą. Nigdy iednak kura trzy razy na iaiiach, raz po raz siedzieć nie powinna. Nicktórzy uczą

kapłony do wodzenia kurcząt, a to następującym sposobem: Wybrać kapłona dobrze okrytego pierzami; przez trzy dni dać mu dziobać w ręku chleb, który oraz przy nim kilka kurcząt dziobać mają: potem podobnież dać mu się chleb, ale w winie maczany, aby się upił, posadzi się pod klatką z kurczętami, z którymi będzie w przyiaźni, i przyjmie daley, ile tylko mu się da.

P. Jak chować będziesz starę kury?

O. Dobry gospodarz wszystek drób w osobnym zamknięciu trzymać powinien, ten często piaskiem świeżym wyściełać, i gnóy wyrzucać. W tym kurniku podawaią się grzędy, aby miały gdzie siadać na noc kury. Przy ścianach obok grzędów podaią się koszyki sianem napelnione, na podobieństwo gniazda, w których nieść się kury będą. Jeżeli zaś gdzieindziej z płodem swym chowaią się, natenczas nie wypuszczać ie należy z kurnika. Którą kura ma znieść iaię, można poznać przez macanie, lub iey gdaczenie. Co zaś do pożywienia, wszystkie poślady są dla nich dobre, wszelkie strawy ze stołu zbywaiące, kartofle gotowane, otręby z pomyjami i t. p. W lecie mniej im ieść dać się, bo się żywić mogą robakami, i zbożem wykruszaiącym się przy stodołach, w zimie zaś więcey dawać ieść im potrzeba.

P. *Jak przechowasz iaia, aby długi czas do użytku zdatnemi były?*

O. Nayprzód poznać świeże iaie można, gdy przyłożywszy do ognia, wilgoć nieiaką wypuszcza z siebie, i gdy przeciwko światłu przezroczystym zdaie się. Aby zaś długo w świeżości przechować ie można, użyie się następujących sposobów: 1) Odgotują się miękko, i przechowaią, mając potem zażyć odgrzewaią się tylko w letniej wodzie, a będą takie, iakby dopiero zniesione były. 2) Kładą się warsztwami w faseczkę przesypuiąc popiołem lub otrębami, namoczywszy ie wprzód przez trzy godziny w letniej słoney wodzie. 3) Kładą ie także w żyto, aby iedne drugich nie dotykały. 4) Nakładłszy w faseczkę, leie się na nie rozpuszczonego, lecz ledwie ciepłego łoiu baraniego, tak, aby wszystkie iaia zabrał; tym sposobem przez dwa lata nawet przechowane iaia zdatne będą do wylężenia.

P. *Jak ukarmisz kury i kapłony?*

O. Kury do karmienia naylepiey gdy się kapłónuią, którym się iaiecznik wybiera, aby stała się nieptodną: takowe kury nazywaią pulardami. Koguty zaś do kapłónienia wybieraią się trzy-miesięczne. Kapłónienie ma się czynić ostrożnie i prędko, gdyż osobliwie w ciepłe czasy zdychać mogą: rana zamaże się oliwą, i zasypie popio-

tem, trzymają się tak około trzech dni w zamknięciu, i pospolicie grzebienie im urzynaia się. Karmić się zaś będą tym sposobem: osadziwszy je w klatkę, porobią się kluseczki, lub gałki z mąki ięczmienney, owsianey, gryczaney tak wielkie, aby kura połknąć mogła. Takie gateczki maczane w wodzie lub mleku, tkaią się kurze w gardło tyle razy, ile pierwsze strawione będą. Dla nadania smaku kurzemu mięsu, dobrze jest gdy kto może dawać im często jagody morwowe, lub z ieżyny.

P. Jakie są choroby kur, i iak leczyć one będziesz?

O. Kury rozmaitym także chorobom podlegaią, znacznieysze są: 1) Pypeć. 2) Zapalenie kuperka. 3) Biegunka. 4) Zastwardzenie. 5) Pierzenie się. 6) Niesienie iay z trudnością.

P. Jak uleczysz kurę na pypeć?

O. Pypeć kury dostaią z niedostatku pożywienia i nieczystego napoju, od czego skóreczka na końcu ięzyka zsycha się im: na to potrzeba szpilką ostrożnie zdiąć skóreczkę, aby ięzyka nie skaleczyć, potym koniec ięzyka namazać tłustą śmietaną, i przynajmniej przez godzinę nie dać kurze żadnego napoju.

P. Jak uleczysz kurę na zapalenie kuperka?

O. W tej chorobie kuperki im puchną,

w których gdy puchlina dojrzeie, otworzy się nożykiem, ropa iak naylepiey wyciśnie, rana namoczy się, i wypłóćze winnym octem z wodą nieco zmięszanym, choruiąca zaś kura, jeżeli jest czas zimny zatrzyma się w izbie, i żywić się kilka dni będzie liśćmi z sałaty, otrębami ięczmiennemi, i żytem w wodzie gotowanym.

P. Jak uleczysz kurę na biegunkę?

O. Biegunka pochodzi naywięcey od wilgotnego pożywienia. W początkach dadzą się tępiny grochowe w gorącey wodzie odmoczone: a jeżeli to zastanowić nie zechce, przyda się nieco tłuczonego korzenia kurzego ziela.

P. Jak uleczysz kurę na zatwardzenie?

O. Ta choroba pochodzi od wielości gorącego pożywienia, np. konopi. Na to weźmie się owych szumowin, które z garka zbierają się, i przymieszawszy nieco żytney mąki, oraz pokraianych liści sałaty, zgotowawszy da się choruiącey kurze. A jeżeli toż samo pomodz nie zechce, przymiesza się nieco mąki kalabryny, a maczając chleb da się kurze do iedzenia.

P. Co czynić będziesz gdy kura pierzy się?

O. Pierzenie się osobliwie w zimne czasy bywa niebezpieczne: wtenczas nie będą wypuszczać się z kurnika: żywić się będą

prosem lub konopiami, i pióra ich letnią wodą czasem pokropią się.

P. Co czynić należy, gdy z trudnością kura znosi iaja?

O. Takowym kurom wścibi się w tył ze trzy ziarka soli.

A R T Y K U Ł II.

O indykach.

Pytanie. *Jakie są gatunki indyków?*

Odpowiedź. Indyki w naszym kraju zwy-
czayne mało się różnią między sobą wyją-
wszy maści. Jednakowego koloru osobliwie
białe mają za najlepsze. Co do wieku, sa-
mieć nazywa się indyk, samica indyczka, a
młode indyczęta.

P. Jakie są ich zdolności?

*O. Mięso ich bardzo smaczne jest oso-
bliwie z młodych indyków.*

P. Jakie są ich przymioty?

*O. Indyk jest ptak wielki mający wy-
rostek na dziobie mogący przedłużyć dale-
ko niżej dzioba. Na szyi ma mięso na-
kształt koralu, na piersiach kępkę piór czar-
nych. Ogon podług upodobania w okrąg
rozpościera, i skrzydłami po ziemi szorując
wydając głos bełgotliwy, i w takiej har-*

dey postaci postępuje czas nieiaki. Im więcej czyni to indyk, tym jest lepszym. Indyczka jest mnieysza, nie rozpościera swego ogona, ani przedłuża nosa, który jest znacznie mnieyszy, iako i kórale na szyi.

P. Jak rozmnażają się indyki?

O. W rozmnożeniu indyków uważać potrzeba na gatunek indyka, na czas w którym się niosą, i na czas w którym siedzą na iaiach.

P. Jaki gatunek ma być indyka?

O. Wyżey opisane przymioty mieć powinien, być żywym, i nie więcej nad 10 indyczek mieć sobie powierzonych.

P. Co czynić należy, gdy się niosą indyczki?

O. Pospolicie indyczki dwa razy na rok niosą się, to jest w Marcu i Sierpniu, i po 15 iay znoszą, a wysiedzieć mogą 20. Indyczka chcąc siedzieć chowa swe iaię, wtenczas trzeba iey zrobić gniazdo, w sposobie iak się dla kur czyni.

P. Co czynić należy, gdy indyki siedzą na iaiach?

O. Indyki siedzą na iaiach około miesiąca nim się młode wylęgą. Chciwe są bardzo siedzenia, gotowe są z głodu zdychać a nie wyleść z gniazda, potrzeba więc ic wysadzać dla pożywienia, lecz z tym uwiać się, bo zaziębienie szkodzi iaiom, i prędko

stygna. Skoro indyczęta z iay wylizą, potrzeba je natychmiast w wodzie chłodney świeżey maczać, przez co stają się mocne, i wytrzymałe na wszystkie odmiany powietrza. Po zmaczaniu da się każdemu ziarko pieprzu półknąć, i pod matkę podsadzi się.

P. Jak wychowasz indyczęta?

O. Urodzone indyczęta ochraniać iako najmocniey od zimna trzeba, i to czynić potrzeba przez dwa miesiące aż nabiorą zupełnych sił do wytrzymywania różnych odmian powietrza, mimo tego jednak na chłodney rosie ani na deszczu być nie mają. Pożywieniem ich skoro z iay wyidą, będą iaia twardo gotowane i usiekane do dni pięciu, potym przymieszsa się do tych iay liści pokrzywy, i to dawać się będzie przez tydzień, potym nie dawaia się iuż iaia, lecz tylko siekane pokrzywy z kwaśnym mlekiem i otrębami mieszane; daley z ięczmienną mąką, i grubo zmieloną tatarką. Gdy będą miały niedziel 6. dadzą się im tylko grubo siekane pokrzywy z otrębami, i czasem owoce gnić poczynające; gotowane kartofle i rzepa, wyśmienitym dla nich są pokarmem. Aby prędko wzrosły i wzmocniły się, potrzeba im dawać często iesc, gdyby i ośm razy na dzień; nie trzeba im dawać pożywienia na desce, lecz na ziemi na płótnie.

P. *Jak utrzymywać będziesz starsze indyki?*

O. Kurnik ma być dla nich czysty, słomą często odświeżany, zwłaszcza że na ziemi iaja swe nieść zwykły. W lecie jednak najlepiej trzymać je w plecionym z chrostu kurniku, lub naksztalt klatki wyrobionego, ażeby świeże powietrze zawsze przewiewało je, jednak z wierzchu od rosy i deszczu aby zasłonę miały. Co do pożywienia, dawać się im będą słodziny, otręby, poślady, kartofle, marchew, rzepa, głąbie kapusty, i t. p. Najlepiej utrzymują się w lecie, gdy w lesie pasane być mogą.

P. *Jak ukarmisz indyki?*

O. Wsadziwszy je do klatki robią się im gałki z siekanych pokrzyw, otrąb, i twarde gotowanych iay, tę dając 3. lub 4 razy na dzień, ukarmiają się.

P. *Jakie są choroby indyk, i iak leczyć one?*

O. Gdy się iaka choroba między indyki wmięsza, trzeba zaraz chore od zdrowych odłączać, bo łatwo zarażają się. Choroby zaś ich są różne, głównieysze są. 1) Gdy ziele świnią wesz ziedzą. 2) Gdy się młodym korale wywiaiają. 3) Febra. 4) Pęcherzyki. 5) Nadęcie głowy, i inne zwyczajne kurom.

P. *Jak ulęczysz indyka, gdy ziele świnią wesz?*

O. To ziele jest dla nich trucizną, na

to trzeba im dawać pić podostatkim oliwy. W tey chorobie iak piiane indyki wyda-
ją się.

*P. Co czynić będziesz, gdy się młodym ko-
rale wywiaiają?*

*O. W sześć niedziel lub dwa miesiące
wywiaiają się młodym korale, i wtedy jest
dla nich czas tak krytyczny, iak naszym
dzieciom, gdy im zęby się rzną. Na to nie
masz lepszego sposobu, iak dla wzmocnienia
ich, pożywienie skrapiać im winem, i do
napoiu tegoż wina przymieszować.*

P. Jak uleczysz indyki na febrę?

*O. Febra indycząt poznać się po tym,
kiedy im pieńki piór w skrzydłach nabrzmie-
wają. Piórka te wyciągnąć trzeba, a na po-
żywienie dadzą się okruszyny chleba w wi-
nie maczane: na napóy zaś woda, w któ-
reyby ięczmień był gotowany, zmieszana
z zuzłą kowalską. Prócz tego wmięsza się
w pożywienie na cztery sztuki garść pełna
ruty, i tyleż bylicy.*

P. Jak leczysz będziesz indyki na pęcherzyki?

*O. Trafia się że pod ięzykiem, albo
pod kuperkiem mają pęcherzyki, te szpilką
ostrożnie otworzyć im trzeba.*

*P. Jak leczysz będziesz indyki na nadęcie
głowy?*

*O. Gdy tę chorobę im właściwą po-
strzeże się, wczesnie potrzeba obmywać im
gło-*

głowy ięczmienną wodą; i codziennie oparywać; ile że we dwóch dniach zdychać mogą. Do pożywienia zaś wmięsza się nieco bylicy i ruty. Na inne choroby do kurzych podobne, tak iak kury leczyć się będą.

A R T Y K U Ł III.

O gęsiach.

Pytanie. *Jakie są gatunki, żdatność i przy-
mioty gęsi?*

Odpowiedź. Gatunki u nas zwyczajne są dwa: jeden większy, drugi mniejszy; co zaś do koloru, różne są: dla pierzy, i puchu, naywięcey považane są białe. Samica nazywa się gęś, samiec gąsior, młode gąsięta. Mięso ich jest smaczne, przecież nie tak zdrowe iak innego drobiu. Pierze ich i puch na pōsciele, ze skrzydeł zaś pióra do pisania powszechnie są używane. Gęsi dobre powinny być żywe, i między nogami być szerokie. Gąsior poznać się po długiey szyi. Gęsi są bardzo czułe stworzenia, w nocy na naymniejszy szelest, wielki wrzask wydają. Gęsi naydłużey ze wszystkiego drobiu żyć mogą.

P. Jak się rozmnażają gęsi ?

O. Gęś do wysiadywania iay, młodszą nad dwa lata, użytą być nie ma. Więcej jak ośm gęsi na jednego gąsiora rachować nie należy. Gęsi pospolicie trzy razy do roku niosą się, jeżeli nie są użyte do wysiadywania iay. Gęsi umieją rozpoznawać cudze iaią, i z niechęcią na nich siedzą. Jedney gęsi więcej nad 15 iay do siedzenia powierzyć nie należy. Przez 4ry tygodnie siedzą na iaiach ; przez czas siedzenia, żywią się ięczmieniem moczonym w wodzie i postawionym przed nią, aby łatwo do niego przyść mogła, i gniazda iako najmniej odstępowała.

P. Jak wychowasz młode gąsięta ?

O. Ze wszelkiego rodzaju drobiu, gąsiąt wychowanie najmniej kosztuje, żywią się same młodą trawką, upatrzyszy dla nich miejsce do paszenia zdatne w bliskości wody. Gdy się urodzą, a czas nie jest piękny, nie potrzeba je wyganiać zaraz w pole, lecz w domu z tydzień pochować, albowiem od zimna dostają choroby kurczu, i od tego pospolicie zdychają. W deszcz też wypuszczać ich nie należy. Żywią się z początku liśćmi sałaty, nostrzyku, komonicy, siekaney z tartym na pót ięczmieniem, lub otrębami z tartym i gotowanym ięczmieniem mieszane. Na pastwisku szko-

dliwe są bardzo dla nich ziota, bielun, lulka, albo szalecy, od których zaraz zdychają. Młode gąsienice osobno chowane być powinny i nie wprzód ze stadem mieszane, aż dobrze podrosną.

P. *Jak wychowasz starsze gęsi?*

O. Jeżeli nie masz w bliskości wody, i pastwiska stosownego dla gęsi, to chowanie ich, nie wiele pożytku przyniesie. W zimie pożywieniem gęsi najlepszym jest owies, można też im dawać odmoczone plewy pszenne lub owsiane z otrębami, lub śrótowanym pośladem zbóż. Kartofle, rzepa, marchew, dobrym są także dla nich pożywieniem. Dać im się jeść dwa razy na dzień, rano i w wieczor, i wodę im dopić dawać. Chlewy powinny być czysto utrzymywane, i nie więcej w jednym nad 30 mieścić się powinno, gdyż inaczej biłyby się, i większe mniejszym dokuczały. Gęsi dla pierzy podskubują pospolicie w pewnych czasach.

P. *Co powiesz o podskubowaniu gęsi?*

O. Dwa razy na rok podskubują się gęsi, to jest: na wiosnę i w jesieni; miejsca które im oskubują się, są brzuch, szyja, i wyższa część skrzydeł. Świeże pióra iako i puch, nie należy zaraz używać, lecz zawiesić je w worku na wolnym powietrzu, aby przewietrzały.

P. *Jak ukarmisz gęsi ?*

O. W karmieniu gęsi, na dwie rzeczy szczególniey oglądają się, to iest: na obfitość smalcu, i na wielkość wątroby, która u wielu osobliwszym iest przysmakiem. Gęś zasadzona do karmienia, powinna być w miejscu ciepłym, ciemnym, aby głosu innych gęsi nie słyszała, i aby w klatce ruszyć się nie mogła, którą głowę tylko wysadzić może dla brania pożywienia i napoju, i z tyłu dziura być powinna dla odchodu gnoju. W samym zaś ukarmieniu, tym sposobem postąpić sobie trzeba: wziąć dwie miarki pośledniey żytney mąki, do tego przymiesza się trochę soli, odrobinę pieprzu i imbieru, i z tego zagnieta się gęste ciasto z letnią wodą, z którego robią się kluseczki grubości małego palca, na dwa cale długie, nie kończate, lecz przytępione iak stupki. Kluseczki te suszą się mocno w piecach: a potym maczając w wodzie daie się po 10 lub nieco więcej na raz zasadzoney gęsi; ile razy pomacawszy wol pokaże się, że pierwsze są strawione, powtórzy się dawanie, wodę obficie przed nią stawiając. Jeżeli to czynić się będzie dzień i noc, w dwóch tygodniach nietylko gęś nadzwyczajnie ukarmi się, lecz będzie oraz miała wątrobę, wielkości talerza. Nocy opuszcza-

iąc, około czterech niedziel karmić je potrzeba.

P. *Jakie są choroby gęsi?*

O. Rozmaitym także chorobom gęsi podlegają, główniejsze są: 1) Gdy młodym pióra wyrastać poczynają. 2) Motelice. 3) Pypeć. 4) Wszy i 5) Choroby z przyczyn komarów i much.

P. *Co czynić należy gdy gąsiętom pierze wyrasta?*

O. We cztery tygodnie pospolicie gąsiętom pierze wyrastać poczynają: na to nie dać im się żadnego lekarstwa, tylko na pożywienie stód ięczmienny, a w wieczór, samowies.

P. *Jak uleczysz gęsi na motelice?*

O. Gąsięta miewają gatunek motelicy osobliwie wtedy, gdy im lotki w skrzydłach rość poczynają; na to najlepiej jest potrząsać im pożywienie popiołem tytuniowym i kamienną solą w wieczór, dwa razy na tydzień.

P. *Jak uleczysz gęś na pypeć?*

O. Na to weźmie się ziela pimpinelli, albo biedrzeńcu, i parzyć się będzie tak długo, aż znacznie zmięknie: ziele to posiekane dać się iść chorey gęsi, a woda na napój.

P. *Jak uleczysz gęś na wszy?*

O. Ta choroba właściwa gęsiom, bar-

dzo nędznemi ie czyni przy naylepszym pożywieniu, a pochodzi z nieczystości chlewów. Na to nie masz lepszego sposobu, iak przez nieiaki czas wyściełać chlewy zielem bagno zwanym, albo paprocią. Pomimo tey nawet choroby, bardzo pożytecznie jest, uczynić to kilka razy przez lato.

P. Jaką słabość ponoszą gęsi z przyczyny komarów i much?

O. W Czerwcu i Lipcu pospolicie komary i muchy wuszy włożą gąsiętom, przez co ie mocno trapią; wtedy skrzydełka opuszczają, głowami trzęsą, szyję wyciągają, są smutne, i jeść nie chcą. Czyli te znaki będą, czyli nie, zawsze przecież w tych miesiącach środek uszu, oliwą, lub lnianym oleiem, wysmarować im trzeba.

A R T Y K U Ł IV.

O kaczkach.

Pytanie. *Jakie są gatunki, zdatności i przymioty kaczek?*

Odpowiedź. Kaczki mają wiele wspólnego z gęsiami, bez wody iak te bardziey ie szcze obeyść się nie mogą, w którey naywięcey pożywienia dla siebie znajduią. Sa-

miec nazywa się kaczor, samica kaczka, młode kacząta. Koloru są różnego. Mięso ich na pożywienie dla ludzi, i pierze na pościele przydają się. Jaja kaczek tak dobre są jak kurze. Różnica między samcem i samicą, co do powierzchownego kształtu nie wielka jest: samiec średnie piórka w ogonie zakrzywione ma i głos chrypliwy i cichy. Gdy kaczki często głowę w wodę nurzają, skrzydłami po wodzie biją, i często wrzeszczą, następującą słotę oznaczają.

P. Jak rozmnażają się kaczki?

O. W rozmnażaniu kaczek też same uwagi co względem gęsi zachować trzeba. Tak jak gęsi z niechęcią na cudzych jaiach siedzą, potrzeba więc aby choć kilka swoich miały. Aby na wiosnę wcześniej niosły się, potrzeba im dobrze dawać jeść w Styczniu i Lutym. Gdy im się za każdym razem zniesione jaja weźmie, jeść się może bardzo długo. Tyle jaj można podłożyć pod kaczkę, wiele zmieścić się pod nią może. Na 15 kaczek jednego kaczora rachuje się.

P. Jak wychowasz młode kacząta?

O. Pierwszych dni po wylęzieniu, daje się kaczątom na pożywienie ser siekany z jajami twardo ugotowanymi, dalej dawać się im mogą ięczmień, dzikie proso gotowane, żołądź siekana z ziołkami, okruszyny chleba, drobne rybki, i t. p. Dalej jeszcze dają się

tylko słodziny ze śróutowanym zbożem. Zioła nayprzyjemniejsze kaczątom są: nostrzyk, komonica, kozioroziec, sałata dzika, podróżnik, rzęsa, i t. p. Na wodę też często puszcząć potrzeba, wytrzymawszy kilka dni po urodzeniu, aby siły nabrały.

P. Jak wychowasz starsze kaczki?

O. Kaczki tak, iak gęsi pomyślnie nie udają się, jeżeli w bliskości wody nie mają: kto zaś ma stawy i sadzawki zarybione, ten wcale kaczek trzymać nie powinien, które wielkie szkody w rybach czynią. W lecie żywią się naywięcey na wodzie, zjadają różne robactwo, żaby, iaszczurki, ślimaki, ryby młode, ikrę rybią i t. p. W zimie żywią się słodzinami, do których przydać można poślady prześrótowe zboża. Chlewy powinny mieć czyste, i takie iak dla gęsi, z tą różnicą, że wszystkie w jednym chlewie mieścić można, gdyby ich i naywięcey było, albowiem szkody żadney nie robią sobie.

P. Jak ukarmisz kaczkę?

O. Na ukarmienie kaczki nie potrzeba wielkiego starania ani nakładu. Posadziwszy każdą osobno w przegrodzoney klatce, da się im tyle zboża z wodą, ile go ziedzą: naydaley w dwudziestu dniach należycie się ukarmią, i przez ten czas tyle niewypotrzebują, aby z pożytkiem przedane być nie mogły.

P. *Jakie są choroby kaczek?*

O. Kaczki tak mocnego są przyrodzenia, że rzadko podlegają chorobom, a jeżeli zachorują, to bez żadney pomocy same przychodzą do siebie; przeto też nad opisywaniem ich chorób bawić się nie będziemy.

A R T Y K U Ł V.

O gołębiach.

Pytanie. *Jakie są gatunki, zdolności, i przy-
mioty gołębi?*

Odpowiedź. Gołębi są rozmaite gatunki: co do sposobu chowania dwoiako je dzielą: iedne domowe, to iest, które chowają się w domu; drugie, zadworne, które chowają się w gołębnikach na to postawionych, lub pod strzechą. Samiec nazywa się gołąb, samica gołębica, a młode gołąbki. Gołębie mięso iest smaczne, lecz że w polach szkody wielkie robią, przeto wiele trzymać ich nie należy, a tym bardziejy gdzie pokupu nie mają. Gołębie żyć mogą długo. Różnica między samcem i samicą iest mała, po głosie tylko rozeznać ie można. Samice bowiem mają głos czyścieyszy, samce zaś nieco przytłumiony.

P. Jak się mnożą gołębie?

O. Pospolicie gołębie do lat czterech są nayzdatnieysze do rozmnażania się: starsze więc należy brać na kuchnię, lub предаwać, a młodsze używać do rozmnażania. Każda samiczka ma swego samca, pilnują się zawsze, i około wysiedzenia, iako i pielęgnowania dzieci oboje razem chodzą. Jest wiele gatunków gołębi, które co miesiąc się niosą, i dzieci wysiadają, lecz zawsze tylko dwoje, to jest, samca i samiczkę. Zадworne gołębie przez lato tylko mnożą się, izdebne zaś i cały rok mogą, byle w cieple utrzymywane były.

P. Jak wychowasz gołębie?

O. Zадwornym gołębiom stawiają się gołębniki, na słupie wysokim, wiadome wszystkim, lub pod strzechą robią się dla nich komorki; te komórki powinny być tak wielkie, aby gołąb z łatwością, do swej przegrody, czyli gołębnika wejść mógł, a dla drapieżnego ptaka, aby nieprzystępne były. Przy komórkach, dają się ławki, aby wprzód usiąść, nim wejść do gołębnika mogły. Wychowanie młodych gołębi nic nie kosztuje, bo stare karmią je same. Starym, gdy nie mają pożywienia w polu, poddaie się rozmaite ziarno, lub poślady. Groch i Turecką pszenicę bardzo lubią. Aby je do gołębnika przyzwyczaić, lub przyswoić, potrzeba

im czasem kminku sypać, lub zboże w kmin-
kowey wodzie maczane dawać. Bryła soli
blisko gołębnika znajduiąca się, jest bardzo
ulubiona, bawią się koło niey, a ztąd i go-
łębnik przyjemniejszym im staje się.

P. Jak ukarmisz gołębie?

O. Z młodych gołębiąt mięso jest nay-
smaczniejsze, takie więc karmić się powin-
ny, które przywiązane do gniazda, lub z
powyrywanemi skrzydełkami, aby latać nie
mogły, w krótkim czasie nadzwyczajnie tłu-
ścieją.

R O Z D Z I A Ł III.

O PSZCZOŁACH.

A R T Y K U Ł I.

O gatunkach, rozmnożeniu i rządzie pszczół.

Pytanie. *Jakie są gatunki, przymioty, i zdolności pszczół?*

Odpowiedź. W powszechności mówiąc pszczół są rozmaite gatunki: tych iednak, które miodem i woskiem przysługują się, jest ieden, wychowaniem tylko różnią się: i tak pielęgnowane w ulach są większe, same zaś utrzymujące się w lesie w barciach są mnieysze i czarnieysze. W każdym ulu, barci, albo mieyscu od nich zamieszkałym znaydują się trzy gatunki; to jest: matka, robocze pszczoły, i trąd. Matka służy do rozmnażania pszczół, robocze pszczoły pracują na miód, wosk i to wszystko, co dla nich jest potrzebnego; trąd zaś jest samcem i służy iedynie do parzenia się z matką, dla rozmnożenia potomstwa. Pospolicie iedna

tylko jest matka w ulu i na niej wszystko zawisło, gdy jej nie masz, pszczoły o nic nie dbają, nikczemnieją i giną. Matka największa jest z nich wszystkich, a skrzydełka ma krótkie. Trąd jest większy i grubszy od pszczoły. Utrzymywano długo, że pszczoły robocze nie mają żadnej płci, lecz późniejsze doświadczenia okazały, że są samicami, tylko niezdatnymi do płodzenia i parzenia się. Natura na to je przeznaczyła jedynie, aby pracowały. Mają one w tyle żądła, któremi gdy się rozgniewają, kolą, lecz to śmiercią przyptacają. Trądy żadnego żądła nie mają. Pszczoły dość długo żyć mogą i do lat ośmiu są pożyteczne. Pożytek zaś ten z miodu i wosku, wiadomy jest wszystkim.

P. Jak rozmnażają się pszczoły?

O. Już wyżej namieniliśmy, że matka służy do rozmnożenia pszczół, ona się parzy ze wszystkimi, albo przynajmniej z wielu bardzo trądami, i w przeciągu 7 do 8 tygodni, znosi od 10 do 12 tysięcy jaj, z których i matki i robocze pszczoły i trądy wylęgają się. Pszczoły robocze przygotowują w plastrach oddzielne komórki na robaki, w które to komórki matka codziennie do 200 jaj zniesie, każde jajo w inną komórkę kładąc. Komórki zaś na pszczoły robocze są mniejsze, na trąd większe, a na

matki największe, i te osadzone są na bokach plastru, pospolicie 3 i 4. Od trzech do 4ch dni robaki w komórkach wylęgają się i na dnie onych leżą skręcone w kółko, kształt różyczki wyobrażając. Natenczas pszczoły zaglądają jedna po drugiej do komórek i pożywienia robakom dostarczają, które składają w komórkach, i to podobne jest do galarety. Największe staranie mają o tych komórkach największych, w których robaki matkami stać się mają i iak utrzymują naturalisci, że z nadzwyczajnego pielęgnowania i obszernych komórek, matki różnią się od roboczych pszczoł, że każdy robak pszczoły, byłby także matką, gdyby tak, iak ta był pielęgnowanym.

Po pięciu lub sześciu dniach robak przychodzi do swoiey doskonałości, wtenczas robocze pszczoły komórkę jego zasklepiają woskiem, w której on rozwija się, komórkę niejakim iedwabiem powleka, i we dwa dni wyciąga się i zostaje nieporuszonym: potym zrzuca z siebie skórę, i odmienia się w poczwarkę. Gdy ta poczwarka stanie się zupełną, otwiera swoią komórkę, wychodzi i staje się zupełną pszczołą białego koloru; około tey inne pszczoły skupiają się, liżą ją, osuszają i miodem karmią: a tym czasem inne chędożą komórki. Młoda pszczoła,

ledwo co oschnie, wylatuje z ula i do podobney innym bierze się roboty.

Tym sposobem rozmnażają się pszczoły; jeżeli mają przestronność w ulu, wszystkim nowym matkom umierać każą, zabijając one, a młode przy starej matce zostają się, albo czasem młoda po starej następuje. Jeżeli zaś nie mają przestronności w ulu, młode pszczoły młodą matkę sobie wybierają, a inne pozabijawszy, uchodzą z ula, nowego mieszkania szukając sobie i to nazywa się rojem, to jest, że pszczoły roją się. Dołożyć tu jeszcze i to należy, że gdy matka parzenie się swoje odbędzie, natenczas robocze pszczoły wszystkie trądy wycinają i z ula wyrzucają, zapewne dla tego, aby im na próżno miodu przez zimę nie ziadali, gdy wcale nie pracują na niego.

P. *Jaki rząd utrzymują pszczoły?*

O: Rząd między pszczołami osobliwszy jest; i z teyto przyczyny wiele cudów i zabobonów o pszczołach narobiono. Lecz badacze natury przez liczne uwagi i doświadczenia przekonali się, iż wszystko naturalnie dzieje się. Matka nie ma nic do rozkazania, służy tylko do rozmnażania swego rodzaju. Ze ią pszczoły lubią, sprawuje to, iż tę jednę tylko widzą, która rodzaj ich utrzymać może, wreszcie z natury mają wlane do niey przywiązanie. Ze inne miód,

inne wosk i zasklep noszą, inne pilnuią matki, inne ul chędożą, to pochodzi, iż każde niejaki pomnieysze między niemi zgromadzenie, osobną od przyrodzenia ma wyznaczoną pracę.

W każdym ulu jedna tylko jest matka, jeżeli ich jest więcej, albo z rojami wylatują, albo od pszczoł poginać muszą. Ta matka pospolicie nie wychodzi nigdy z ula, naywięcej bawi się przy wylocie, czasem też po ulu przebiega się: około siebie ma zawsze gromadę pszczoł, które ją pilnuią, żywią, liżą, chędożą, gnóy nawet z pod niej wyrzucają. Pomieszkanie swoje w wielkim zawsze utrzymują ochędostwie. Plugastwo wynoszą i wywłóczą; zdechnie która, wywłóczą ją za nogę i wyrzucają. Jeżeli zaś rzeczy iakiey przeciwney ochędostwu rady dać nie mogą, opuszczają pomieszkanie.

Miodem siebie i matkę zawsze żywią: trądowi zaś dopóty tylko pozwalają żywić się, dopóki matce jest potrzebny do rozmnożenia. Potym zabijają go i wyrzucają.

Ula swego przed nieprzyjaciółmi mocno bronią, dla tego zawsze jest ich kilka na straży przy wylocie.

Na zimę, zwyczajem innego owadu zasypiają, wszystkie w kłęb jeden zebrawszy się.

P. Jakim sposobem robią pszczoły komórki, miód, i wosk ?

O. Komórki sześćcio-boczne w plastrach robią z wosku, ten zbierają z kwiatów, i roślin, na których wosk znajduje się, i gałeczkami na zadnich nogach do ula przynoszą; z tego wyrabiają komórki bardzo cienkie, środkiem ścianką przedzielone; robią zaś je zębami, których dwa w pyszczku mają, a nóżkami przyklepują: w tych komórkach miód, a w innych robaki składają.

Miód inne pszczoły noszą, i ten zbierają pyszczkiem, który w pęcherzu miodowym, który w sobie mają, przerobiony na miód, znowu pyszczkiem nazad oddają go, i w plastrze, w komórkach składają.

A R T Y K U Ł II.

**O wyborze miejsca na pszczoły,
— i urządzeniu ulów.**

Pytanie. *Jakim sposobem utrzymują się pszczoły?*

Odpowiedź. Utrzymywanie pszczół, nie wiele kosztu i pracy kosztuje, a pożytek z miodu i wosku czynią wielki. W utrzymywaniu pszczół, główne artykuły są: 1) Wybór miejsca na pszczoły, czyli na pasiekę.

2) Sporządzenie, i urządzenie ulów. 3) Chowanie około pszczoł przez zimę.

P. Jakie miejsce na pasiekę wybierać należy?

O. Tam, gdzie około pszczoł więcej pilności i starania dokładać należy, aby się rozmnażały i dobrze utrzymywały, należy nietylko nie szczędzić nakładu na nie, ale nadto starać się o wszelkie dla nich sprzyjające okoliczności. Dla tego pasieka powinna być opodal od drogi, aby kurzawa nie dochodziła, między drzewami niskimi, aby, gdy się roią, łatwiej je zbierać można było, na południe wystawiona, w bliskości wodę mająca, bo pszczoły nietylko pią ią, lecz i do swej roboty potrzebują, zasadzona różnemi kwiatami, i melisą, którą pszczoły bardzo lubią, i do miejsca przywiązują się, i założona w miejscu czystym i zdrowym.

P. Jak sporządzają się ule dla pszczoł?

O. Najlepsze są ule dla pszczoł ze słomy zrobione, a to z wielu przyczyn. W takich bowiem latem i zimą pszczoły mają lepszą wygodę: łatwo koło nich chodzić można: lekkość ich nie zatrudnia żadney roboty: rozmnożenie, przewożenie, podbieranie bardzo łatwo staie się. Ul ze słomy robi się tym sposobem, iak różne pudła słomiane do zsypywania leguminy, lub czego innego. Ul ten powinien mieć trzy ćwier-

ci łokcia wysokości, tyleż wszędzie szerokości, i być okrągłym; powinien mieć dno, i w pasiece dnem do góry stawia się, w którym jest mały otwór, zatykany lub zasówką zasuwany; gdy jest ul postawiony, u dołu także powinien mieć otwór, czyli wylot zasuwany, którym pszczoły wchodzić i wychodzić mają. Ten wylot ma być cztery cale szeroki, a pół cała wysoki. Takowy ul smaruje się zewnątrz i na wierzchu kitem, zrobionym z gliny i łajna bydlęcego, do czego i wapna przydać można. Wewnątrz zaś same pszczoły wymażą go sobie. Takowe ule nie na wolnym powietrzu, lecz w szopie umyślnie na to sporządzoney ustawione być mają.

P. Jak sporządzisz takową szopę, i iak ule w niej ustawione być mają?

O. Postawi się budynek z trzech ścian zabudowanych, a czwarta otwarta, i najlepiej gdy na południe obrócona. Szeroki tak ma być, aby ule postawione na półkach przy ścianie otwartej, z przeciwnej strony obchodzone z łatwością być mogły, długi zaś stosownie do wielości ulów mieścić się w nim mającey. Dach na nim ma być spadzisto od ściany otwartej w tył dany, i najlepiej gdy nie będzie słomą pokryty, aby się w nim myszy i robactwo nie lęgły. W jednym boku tej szopy mają być dane drzwi.

czki, któremi wchodzić się do niey będzie. Otwarta ściana może być zamykana kratami, lub wcale być otwartą. Na zimę przykrywać się może ta ściana matami, lub czym innym, aby dać jaką zasłonę zbytecznym wichrom i mrozom. W tej szopie przy ścianie otwartej, dają się półki, na których ule stać mają. Pierwsza półka od ziemi na trzy ćwierci łokcia wysoko daną być może, druga od pierwszej na łokci dwa, trzecia od drugiej toż samo. Więcej półek dawać nie należy, bo trudne chodzenie byłoby około pszczoł zbyt wysoko ustawionych, i roje w górę zaraz uciekałyby. Ule do półek mają być klamerkami przymocowane. Przed ścianą otwartą na dwa łokcie i w szopie całej zrobione być powinno klepisko z gliny i piasku dla czystości, i ażeby mrówki i żaby, nie łatwy przystęp do szopy miały, iako nieprzyjaciele pszczoł.

A R T Y K U Ł III.

O rojach.

Pytanie. *Co czynić należy z pszczołami w czasie rojenia się ich?*

Odpowiedź. Naywiększym i nayważniejszym zatrudnieniem około pszczoł jest wten-

czas, gdy się roią: -kto umiejętnie i pilnie postępuje w tej mierze, ten w krótkim czasie znacznie pasiekę powiększyć może, i wielki z niej pożytek pobierać będzie. Nayprzód potrzeba wiedzieć, iż jeden ul, kilka roiów przez lato wydać może, lecz ten który często roi się, nikczemnieć musi, i roje słabsze coraz wydaie; równie i po tym roju, który późno bardzo wychodzi, niczego dobrego spodziewać się nie można. Pierwsze i wczesne roje są najlepsze. Pszczoły pospolicie roią się w Czerwcu i w Lipcu. Namieniliśmy wyżej, o rozmnażaniu się pszczół, z czego roje powstają, i że te wtenczas tylko roią się, gdy miejsca w ulu młode dla siebie nie znaydują. Aby tedy mieć roje pożyteczne, trzy główne rzeczy zachować potrzeba. 1) Chodzenie około pszczół podczas samego rojenia się. 2) Zapobieżenie aby wiele roiów nie wydawały. 3) Przygotowanie, aby roje wczesne i pożyteczne wychodziły.

P. *Jak chodzić będziesz około pszczół w czasie samego rojenia się ich?*

O. Namieniliśmy wyżej, że pszczoły roią się w Czerwcu i Lipcu, bo w Maiu rzadko kiedy zdarza się, lubo takie są najlepsze. Znaki że roić się mają pszczoły, są takie. 1) Gdy gromadnie siedzą na spodniej desce, i szum wielki czynią w ulu. 2) Kiedy

się trąd często z ula przelatuie. 3) Kiedy wiele pszczoł młodych na ulu widzieć się daie rażno biegaących. 4) Kiedy przed wylotem znacznemi kupami gromadzą się.

Gdy się pszczoły roią, wtenczas ustawnie pilnować ie trzeba, aby ie utłócić, i do nowego ula obsadzić można było. Pospolicie rój na gałęzi bliskiego drzewa obsiadł, zebrawszy się w kłębek prawie, lubo czasem i w podłuż gałęzi gęsto obsiadł, natenczas kropi się ie wodą, zbiera w przetak, sito, lub worek, zmietając ie skrzydłem z drzewa, i do nowego ula wsypuie. Aby się zaś w tym nowym ulu pewniey utrzymały, wybiera się matka, i obsadza w ulu w mateczniku, to iest w małej klateczce, tak, aby ani ona z niey wyleść, ani pszczoły do niey wleść nie mogły. W takim więzieniu trzyma się dni kilka, to iest póty, póki roboty pszczoły nie zaczną nosić, i rażno około niey krzątać się, iako też ul chędożyć; wtenczas wypuszcza się matka na wolność, i pszczoły utrzymają się na miejscu.

Każdy rój zawsze blisko ula na najpierwszym drzewie usiadzie, i na nim iaki czas zabawiwszy, ulatuie daley; można więc wygodne, i stosowne do tego gałęzie wysmarować melissą, którą pszczoły bardzo lubią, z przyczyny iż ma odor podobny do

ich matki, na tak więc wysmarowanych gałęziach/ pewnie obsiadać będą.

Można też łatwiej jeszcze obsadzić rój w nowym ulu, a to tym sposobem: gdy rój jaki wkrótce ma wychodzić z ula, natenczas w wierzchu tegoż ula odsunąć zasuwkę, a dolną zasunąć, iednak nie ze wszystkiem, na wierzchu tego ula, postawić nowy ul z zasuwką na górze zamkniętą, wysmarowany melissą, i z krzyżownicą obsadzoną, do której robotę przyczepiają; zdarza się więc często, że młode pszczoły wynoszą się w górny ul, a w nim znalazwszy dogodne dla siebie miejsce, w nim zostają; spostrzegłszy więc, że w takowym ulu obsiadły i plastry zarobiły, ostrożnie zdeymuje się ul, i na miejscu sobie wyznaczonym stawia.

Można także ule nowe przygotowane, stawiać naprzeciw wylotu starych, lub na tych drzewach i gałęziach, gdzie roje obsiadać zwykły, a zdarzyć się często może, iż same do niego weyda, gdzie spostrzegłszy, że go już zamieszkały, na przyzwoitym sobie miejscu przestawi się. Takowe ule gdy będą wysmarowane maścią następującą, pewnie same pszczoły do niego przeniosą się: wziąć kamfory kwintlę, Święto-Jańskiego chleba (są to strączki które z Tureczczyzny przywożą się) kwintlę, korzenia lukrecyi pół kwintlę, bobrowego stroju pół kwin-

tlę, hanyżu nasienia kwintlę, gwoździków kramnych kwintlę, muszkatowego kwiatu ii granów, korzenia aloesu kwintlę, korzenia ziela barszczem zwanego pół kwintlę, białego imbieru kwintlę, muszkatowej gałki dwie kwintle, kopru nasienia kwintlę, i korzonków cukrowych (jest to włoszczyzna w ogrodzie) kwintlę. To wszystko potłuc, pokrajać, pomieszać, i moczyć w studzienney wodzie przez godzin 24 w szklannym naczyniu. Potym odlać wodę, a nalać wino pospolitego białego garniec, i zatkawszy, niech się na słońcu dystylluje, a wino wszystkę moc wyciągnie. W potrzebie do wymazania uła bardzo mało odlewa się, wiele bowiem zażywać nie trzeba: a wpuszcivszy kropelkę balsamu, na przykład Peruwiańskiego, pomiesza się z mnieyszą połową miodu praśnego. Ta zaś mieszkanina, i do 10 lat bez szkody zachować się może.

Takową tedy maścią dwoma tygodniami wprzód nim pszczoły roić się zaczną, wychędożywszy ulę, wymażą się w środku, płatkami maczanym w oneyże. Lecz w tym wymazywaniu, trzeba być raczey skąpym, aby nie przesadzić: nawet jednego roku naprawawszy, gdy na drugi próżne zostaną, poprawiać je nie trzeba.

P. *Jak zapobieżysz, aby pszczoły wiele ro-
iów nie wydawały?*

O. Gdy pszczoły są zdrowe i liczne, można pozwolić im trzy razy roić się, na czwarty zaś gdyby się zanosilo, powiększyć tylko ul, aby więcej w nim miejsca miały, a pewnie młode przy starych zostaną, gdyż iak powiedzieliśmy wyżej, że wten-
czas tylko pszczoły roią się, gdy miejsca w ulu dla siebie nie znaydują. Powiększe-
nie zaś ula następującym dzieje się sposo-
bem: do każdego ula przyrabiają się osobne
części ze słomy takie, i tak szerokie iak u-
le, tylko bez wierzchów, iedne połowę wy-
sokości ula wynoszące, drugie czwartą część.
Jeżeli tedy rój spodziewany iest spory, lub
ieżeli stary zupełnie zapetniony, natenczas
pod stary ul podstawia się połówka, wylot
u starego ula zamaże się, a u nowego na do-
le zostanie, ieżeli zaś rój ma być mały, lub
w starym ulu iest ieszcze nieco miejsca,
natenczas ćwierciówka tylko pod ul podsta-
wi się. Ze pszczoły przestają roić się, zna-
kiem iest, gdy trąd wybijaiają.

P. *Co czynić należy, ażeby pszczoły wcze-
śnie i pożyteczne roie wydawały?*

O. Aby wczesnie roiły się pszczoły,
nie mają cierpieć na wiosnę żadnego niedo-
statku, bo z głodu nikczemnieią bardzo.
Daie się im także nasienie badyan, miesza-

ne z miodem, i stawia się co wieczor na wiosnę do ula, to pszczoły bardzo umacnia, tak, że częstokroć takowe stają się rozboyniczemi, jeżeli i sąsiedzkie tymże samym nie są wzmocnione.

A R T Y K U Ł IV.

O utrzymywaniu pszczół.

Pytanie. *Jak utrzymują się pszczoły?*

Odpowiedź. W utrzymywaniu pszczół więcey prezorności, i pilności zachowywać potrzeba niż zdawać się może, chcąc z nich pożytek iako naywiększy odnosić. Gdy mrozy nastaną, pszczoły wtenczas zasypiają, i tak zostają, aż do wiosny, jeżeli z iakiego przypadku obudzonemi nie zostaną, czego mocno strzedz potrzeba, gdyż prócz innych szkodliwych złąd przypadków, wiele pożywienia, czyli miodu wypotrzebują. Gdy tedy zima zaydzie i pszczoły zasypiają, potrzeba otwory pozasuwać, zasuwkami dziurkowanemi, aby pszczoła, gdy się przebudzi, i piękny w zimie czas przyidzie, wylecieć nie mogła, i przez dziurki w zasuwce aby powietrze wolno do ula wchodzić mogło, gdyż inaczey stęchlizna i zbyteczna parność w ulu, o śmierć pszczoły przyprowadzi. Pil-

nować więc trzeba, aby te dziurki w zasuwce wylotowej nie zamarzły, z przyczyny pary wychodzącej z ula, lub śniegiem nie zatkąły się. Otwarta ściana szopy zastoni się, aby śniegi nie zawiewały, lecz te zastony opodal od ulów być mają. Przestrzegać potrzeba, aby koty, kuny, i myszy do pasieki nie zanęciły się.

Na wiosnę naybardziej przestrzegać należy, aby pszczołom wczesnego nie pozwalać wylotu, tylko iak dobrze już ociepli się i niebezpieczeństwo mrozów ustanie. Pospolicie około 20 Kwietnia wypuszczać pszczoły można. Gdy pszczoły poruszają się, a mróz potym przypadnie, wtenczas pospolicie wiele ich ginie, albowiem wychodząca na nie para zamarza i o śmierć je przyprawia. Gdy to postrzeże się, bierze się co prędzey obumarłe pszczoły, z każdego ula w osobne naczynie i do wolney izby zanieśie się, gdzie wkrótce ożyją i wolno puszczone do ulów popowracają. Naybezpieczniej wypuszczać pszczoły około 20 Kwietnia, a nie podbierać je, jeżeli co będzie aż w Maiu. Jaskółkom nie pozwolić gnieźdzenia się w pasiece, i pałęczynę często wymiatać i wszelkie ochędostwo zachowywać. Obeyrzeć czy czego nie dostaie któremu ulowi, czy matka nie zginęła i tym podobnie.

W czasie lata pszczoły roić się zwykły, przestrzegać więc należy tego wszystkiego, co o roiach powiedziało się. Przestrzegać przypadków szkodliwych pszczołom, iako w bliskości wygubiać mrówki, chronić od rozbójniczych pszczół i innych nieprzyjaciół. Gorąco zbytnie szkodliwe jest pszczołom, starać się więc trzeba cień dać ulom w czasie gorąca, iakim nayłatwiey sposobem uskutecznić to da się. Przez całe lato, choćby w naywiększey potrzebie miodu podrzynać nie należy, gdyż i miód wypływa i rozbójnicze pszczoły sprowadza.

W iesieni podbiera się miód i ten jest nadgrodą, za całoroczne około pszczół chodzenie. Podbieranie to nie powinno być wczesne, naylepiey to uczyni się w Październiku. W podbieraniu nie trzeba być chciwym na miód, lecz dostatecznie zostawić pszczołom, aby głodu nie cierpiały, a przez to nie ginęły, lepiey potym drugi raz podebrać ie w Maiu, gdy nie ziedzą zostawionego sobie miodu, a niżeli być przymuszonym karmić ie, co nie zawsze dobrze nadaje się. Doświadczenie pokazało, że średni rój strawi 20 funtów miodu, rachuiąc z woskiem, przez zimę, donośnieyszy rój 26 funtów, a nayobfitszy 29 funtów. Odważywszy tedy ieden plastr miodu, łatwo po-

kalkulować można, wiele plastrów zostawić im wypada.

P. *Gdy pszczołom w zimie lub na początku wiosny zabraknie miodu, iak ie żywić będziesz?*

O. Zrobić korytko drewniane, półtory piędzi długie, a na dwa palce szerokie, w które położy się nieco pokraianey słomy, albo szpilek sosnowych, aby pszczoły miały na czym siadać i nie tonęły. Zamiast korytka można użyć i talerza płaskiego. W takowe naczynie nalewa się miodu czystego, wodą studzienną nieco rozrzedzonego i stawia się w ulu na dnie tak, aby się wosk w ulu, miodu na naczyniu tykał. Czyni się to w wieczór, a rano nim się pszczoły ruszą, naczynie wyjąć się powinno. Jeżeli czas jest zimny, dobrze się uczyni, gdy się cegła nieco zagrzeje, a na niey postawi się naczynie w ulu. Lepiej jednak jest dla żywienia pszczoł zachować całkowite plastry z woskiem, i te im w ulu przyczepiać, albowiem gdy jest zimno, wolą częstokroć pszczoły umierać, niż na dół do naczynia schodzić. Przez czas żywienia uważać trzeba, aby nie rozlewać miodu, a przez to rozbóynicznych pszczoł nie sprowadzić. W niedostatku miodu, żywią niektórzy różnemi syropami, rozpuszczonym cukrem, lecz to nie jest pożyteczne pszczołom, i w ostatniey tylko potrzebie czynić się powinno.

*P. Jakie kwiaty i rośliny nąypożyteczniejszy-
sze są dla pszczół na miód i воск?*

O. Nąypożyteczniejszy są drzewa: klonowe, brzozowe, sosnowe, wiązowe, leszczyna, a nąprzedniejszy lipowe, z których wiadomy miód nazwany lipiec. Zioła zaś i krzewinki: oset wielki, ogórki, porzeczki, maliny, koniczyna biała, łopian, chaber, kminek dziki, kukułka, melissa, wilczełyko, szafran wiosnowy, mak, pokrzywa głucha, gorczyca, słonecznik, i t. d. a nąlepsze, rzepak, gryka i wrzos. Gospodarz pilny w pomnożeniu miodu, powinien rozmaite te zioła i kwiaty tak siać, aby i blisko pasieki były, i nie razem, lecz iedne po drugich kwitły i inny pożytek w gospodarstwie zasiane zioła przynosiły.

A R T Y K U Ł V.

*O zapomożeniu się i przeprowadzeniu
pszczół.*

Pytanie. *Jak zapomódz się można początkowo w pszczoły?*

Odpowiedź. Kupując pszczoły, starać się trzeba, aby dobre nabywać i nie stare. Dobroć pszczół poznać można, gdy są czar-

niawe, lśniące, różne i liczne. W zimie poznać można dmuchnąwszy ustami otworem wylotowym w każdy ul porządkiem rażno postępując, w którym ulu prędko pszczoły przy wylocie pokażą się, są dobre: owe zaś, które się nie prędko pokażą, zawsze są nikczemne. Stare pszczoły poznają się, gdy ich miód i воск jest czarniawy. Przeprowadzą się zaś pszczoły do pasieki następującym sposobem: jeżeli niedaleko przeprowadzać się mają, najlepiej jest gdy się tylko między drągami ręcznymi przenoszą. O to bowiem najbardziej starać się potrzeba, aby iako najmniej były trzęsione, aby latem plastry nie odrywały się, a zimą nie budziły się pszczoły. Latem czynić to należy w nocy. Zdaleka zaś przeprowadzając, poiaźdu, jeżeli latem, i sani jeżeli zimą, użyć potrzeba i iako najpowolniej i najostrożniej przewozić one. Jeżeli w lecie z bliskości pszczoły przenoszą się, nie trzeba ich wypuszczać z ula dni kilka, aby do miejsca przyzwyczaiły się, wieczorem tylko otworzywszy im wylot. Porządnie i umiejętnie chodząc około pszczół ze 4 ulów w sześciu latach do 120 przybyć może.

P. Jak przeprowadzić można pszczoły, z ula drewnianego pieńkowego, do słomianego?

O. Ul słomiany wymaże się wewnątrz melissą, lub maścią wyżej opisaną, do krzy-

żownicy przyprawi się wiszący iaki plaster miodu, drugi próżny, tylko z samego wosku, a naylepiey ich własney roboty; wtym ul słomiany otwartym dnem przystawi się do ula pieńkowego, i osłoni, tak, aby żadna pszczoła na stronę ulecieć nie mogła; pszczoły w pniu podkurzą się dymem, i wypędzą do ula słomianego, lecz matki dobrze pilnować trzeba, na czym naywięcey zawisło, aby nie zginęła, i razem przeszła. Gdy pszczoły przejdą, spód się zaprawi zwyczajnie deską, a wylot zasunie się blaszką dziurkowaną, nie wypuszczając ich przez dni kilka, tylko przed wieczorami, i ul słomiany na tymże miejscu stać powinien, gdzie stał drewniany. Inny sposób jest taki: Ul pieńkowy odniesie się na iakie kilkadziesiąt kroków, a na tego miejscu postawi się słomiany, tak przysposobiony, iak wyżej namieniło się; pszczoły przyzwyczajone do dawnego miejsca, same się przeniosą, matki tylko, chociażby i w mateczniku osadzić, zapomnieć nie trzeba. Tymże sposobem z zepsutego do nowego ula przeprowadzić pszczoły można.

A R T Y K U Ł VI.

O podbieraniu miodu.

Pytanie. *Jakim sposobem podbiera się miód?*

Odpowiedź. Podbierając miód, pszczoły dymem do góry wypędza się, i zwyczajnym nożem bartniczym miód plastrami podrywa i wyimuje się, zostawiając tyle, ile na wyżywienie pszczół potrzeba. Pszczoły nierade miód oddają, bardzo złe są wtenczas i kłapią żądlami, strzedz więc potrzeba, i ludzi od ukłócia, i pszczół, aby na próżno nie ginęły. Co do ludzi, wiadome są kapy sukienne z sitkami na twarz, aby widzieć można i pszczoła nigdzie nie doleciała, na ręce zaś biorą się rękawiczki mięsiste. Aby zaś pszczoły uchronić od zapalczowości, i szkodenia sobie, najlepszy jest sposób podkurzać one białem, który lud prosty bzdziuchem nazywa, który doyrzały pełen jest niejakiey kurzawy. To bowiem ma do siebie, że od niego pszczoły spędzone, nieiako zasypiają bez wszelkiego niebezpieczeństwa, umiciętnie tego zażywając. Zapalone to biało, kurzyć się będzie bez znacznego węgla, i bez płomienia. Włoży się tak w ul, aby pszczoły na niego pa-

dać nie mogły. Gdy nieco dym póydzie, pszczoły zacząną padać, wtedy czas jest wyiąć, i więcey nie kurzyć. Pszczoły wszystkie poupadaia, i bez życia być zdadzą się, tak dalece, iż ostrożnie zebrane, i w iakiekolwiek naczynie przetożone, albo do innego ula przeniesione być mogą. Po kwadransie ożyia pszczoły bez żadnego niebezpieczeństwa dla nich, a tym czasem miód podbierze się. Jednego roku od spodu, drugiego z wierzchu podbiera się miód, a tak i ludzie i pszczoły zawsze świeży maią. Podczas podbierania ostrożnie z miodem obchodzić się należy, aby nie kapać po ziemi i po ulach, co rozboynicze sprowadza pszczoły.

P. Jak ludzie ratować się maią od ukąszenia pszczoły?

O. Skoro ukole pszczoła, wyciągać natychmiast żądło, i ziemię świeżą przykładąć, często odmieniaiać: lub przykładają szmatkę maczaną w wodzie konwaliowej: lub miejsce namaże się oliwą, albo tłustością z ucha wyiętą.

A R T Y K U Ł VII.

O przypadkach, którym pszczoły podlegają, i sposobach zapobieżenia onym.

Pytanie. *Jakim przypadkom podlegają pszczoły?*

Odpowiedź. Pszczoły rozmaitym przypadkom podlegają, osobliwie gdy niedbale i nieumiejętnie około nich chodzą. Kto zaś zachowywać będzie wyżej opisane przepisy, ten oddali wiele złego od pasieki. Nieprzyjaciół pszczół wytępić także należy, lub oddalać one. Powiedzieliśmy wyżej, iż szczury, myszy, koty, pałaki, żaby, mrówki, iaskółki, są ich nieprzyjaciółkami, dodać ieszcze potrzeba, sikory, bociany, dzięcioły, żołą, szczury i t. p. Żołą gdy się wnąca do pasieki, wiele szkody czynią, przeciwko nim najlepiej jest sukna kawałek czerwonego zawiesić na ulu. Węże, iaszczurki, szerszenie, trądy, baki, osy, są także nieprzyjaciółkami pszczół, które oddalać i wygubiać należy. Swinie także tak są nieznosne pszczołom, że gotowe się wynieść gdzieindziej, jeżeli blisko pasieki chodzą. Naysmutniejszy przypadek dla pszczół jest, utrata matki, i rozboynicze pszczoły.

P. *Co czynić należy, gdy matkę stracą pszczoły ?*

O. Jeżeli strata matki w tenczas stanie się, gdy pszczoły rozmnażają się, prędko sobie inną matkę wylęgą, lecz spostrzegłszy, że dla niej nie mają komórki, trzeba wyrzucić z innego ula, mającego wiele komórek matecznych, plaster z jedną taką komórką, i przyprawić w ulu, który jest bez matki, a tak matkę wylęgą sobie, nie pozwoliwszy im przez jakiś czas wolnego wylotu. Można też gdy inne pszczoły roić się mają, a jeszcze matek zbytnich nie pozabijały, podkurzyć je białem, wybrać jedną młodą matkę, i obsadzić ją w mateczniku na kilka dni w ulu bez matki. Jeżeli zaś ten przypadek trafi się w czasie niesposobnym do rozmnożenia się, natenczas pszczoły podzielią się na kilka części, i do innych ulów popuszczają, podkurzywszy je wprzód białem, i obumarłe zmięszawszy. Gdy ożyją, a zechcą woiować z sobą, dymem upokarzać je trzeba, aż dopóki nie przyzwyczają się do siebie.

P. *Jaki masz sposób przeciw pszczołom rozbójniczym ?*

O. Każde pszczoły mogą stać się rozbójnikami, gdy są gromadne i mocne, a mają w bliskości siebie słabe, napadają więc na nie, i miód im zabierają. Gdy się to

spostrzeże, potrzeba jako nayraniey wziąwszy na siebie kapę, zasunąć ul, do którego gromadnie przylecą rozbóyniki, te zieloną gęstą różgą odpędzać należy, gdy odleca, wypuścić swoje, ciasny otwór zostawiwszy, i to przez kilka dni powtórzyć należy. Jeżeli zaś to nie nada, potrzeba nayprzód dowiedzieć się, czyie to są pszczoły, gdyż mogą być z własney pasieki; na ten koniec, zastawszy rozbóyników w ulu, zasunąć wylot, i przed wylotem nasypać popiołu; otworzyć potym wylot, cudze pszczoły naypierwey wylecą, te potrząsać także popiołem, i to kilka razy powtórzyć. Tym czasem i w swoiey pasiece, i sąsiadów prosić, aby uważali, do którego ula wchodzi popiołem potrząśnione pszczoły, te więc wywieść potrzeba o dwie mil na kilka dni, a rozbóynictwa oduczą się. Jeżeli zaś sąsiad nie chce swoich rozbóynicznych pszczoł poskromić, a szkoda wielka w pasiece dzieie się, można więc rozbóyniki wygubić, lub przyswoić sobie. Chcąc wygubić, potrzeba w wieczor późno, wszystkie wyloty w ulach w pasiece swoiey pozasuwać, ul zrabowany przenieść na inne miejsce, a na tym postawić próżny, a w nim miód w naczyniu zmiészany z drożdżami piwnemi, co przez trzy dni powtórzywszy, wszystkie rozbóyniki wyginą. Chcąc zaś przyswoić

sobie rozbóyniki, to uczyni się tym sposobem: ul zrabowany zamknąwszy, przenieść daleko, a na jego miejscu postawić inny z przyprawionemi do krzyżownicy dwoma plastrami, jeden miodowy, drugi z robakami, gdzieby i komórka mateczna znajdowała się. Wylot zcieśnić i wsadzić w niego rurkę ukośnie w górę, aby żadna pszczoła nazad wyleść nie mogła. Przylecą więc, wliżą, a utraciwszy nadzieję wyjścia, o wylęzieniu matki pomyślą. Po kilku dniach ul ten o milę drogi wywieść potrzeba, aby rozbóynictwa oduczyły się. Naylepszy jednak sposób uniknienia rozbóyników, jest, aby żaden ul w pasiece nie był słabym, i w małej liczbie, i żeby jeden tylko wylot był w ulu, którego pszczoły obronić zawsze potrafią.

A R T Y K U Ł VIII.

O chorobach pszczół i leczeniu onych.

Pytanie. *Jakie są choroby pszczół?*

Odpowiedź. Naywięcey podlegają chorobom pszczoły, gdy karmione są, osobliwie miodem kupnym, któryby mąką był zaprawny. Kto więc nie skąpi dosyć miodu zostawiać pszczołom, takie zawsze prawie zdro-

we będą. Naypospolitsze ich choroby są: gdy na wiosnę przeziębłą, gdy w plastrach znajdzie się śmierdząca zgnilizna, szaleństwo, i biegunka.

P. Jak uleczysz pszczoły gdy zmarzną?

O. Gdy się ruszą pszczoły na wiosnę, a potem nagle znaczne zimna przypadną, trafia się, że się skupiają, i na kupkach marzną. Od takiego przypadku przygotować wcześniej rzecz następującą: wziąć badyana za groszy kilka, potłuc, nalać pół kwarty wrzącej wody, niech tak stoi nakrywszy przez 12 godzin: potem przecedzić, przemieszać pół funta praśnego miodu i szumiąc smażyć nieco na węglach. W potrzebie przewrócić ul i wzięwszy tej mieszaniny trzy łyżki, pokropić pszczoły: zasunąć zasuwki i zanieść do wolnego zabudowania. Jeżeli złe nie jest dawniejsze nad trzy dni ożyją. Te trzymać w zabudowaniu i karmić aż się ociepli, a potem do pasieki zanieść.

P. Co czynić należy, gdy w plastrach, znajduie się śmierdząca zgnilizna?

O. Złe to z dwoiakiey pochodzić może przyczyny: nayprzód kiedy w jesieni lub na wiosnę pszczoły nieobumarłe, pięknych dni nie będą wcale wypuszczone: wtedy bowiem żywią się, a nie mogąc gnoiu swego uprzętnąć z ula, muszą nim kaląć plastry

w ulu. Powtórę gdy miodu gdzie zachwy-
cą z mąką i do komorek przyniosą, lub sa-
me potrząśnione nią zostaną, np. blisko mły-
nów, ta mąka w komorkach pewną sprawi
zgniliznę. Jeżeli niektóre tylko komorki
tak są zarażone, te się miejsca wyrzną:
lecz jeżeli złe górę wzięło, to pszczoły
przepędzą się do innego ula, lub jeżeli sła-
be, podzielią między inne.

P. Jak uleczysz pszczoły na szaleństwo?

O. W tej chorobie wypadają nagle z
ula: są nader złośliwe: nie powracają nazad:
kręcą się i zdychają. Złe to pochodzi ztąd,
kiedy pszczoły przynoszą miód drożdżami
na rozbóyniki zaprawny i plastry nim zara-
żają. Jeżeli to nieszczęście nie wszystkie
pszczoły jeszcze spotkało, zdrowe czyni
prędzey w inny ul przepędzą się.

P. Jak uleczysz pszczoły na biegunkę?

O. Jeżeli się zdarzy widzieć na pla-
strach, a osobliwie na wylocie, materya
czerwona nakształt krwi: jest to ich gnóy
i choroba szkodliwa, która biegunką nazwa-
na być może. Pochodzi od wielkiej słoty,
od zaziębienia i zbierania miodu na roślin-
nach iadowitych. Na to wziąć parę łyżek
miodu czystego, połowę startey gałki mu-
szkatowey, bobrowego stroiu wielkości ziarna
grochowego, i parę łyżek studzienney
wody, pomięszac to i wstawić w wieczór do
nla.

P. *Jakim sposobem osłabione pszczoły po-
krzepisz?*

O. Wziąć kwiatu białey koniczyney, liści rozmarynowych, tymiankowych, maie-
ranowych, szatwiowych, różowych, melis-
sowych i kadzidła; utłuc na proszek, zmie-
szać z miodem, i odrobiną słodkiego wina,
albo niczem niezaprawney gorzałki. Na
wiosnę co czwarty dzień w wieczór kilka
razy dać każdemu ulowi po pełney tyżce
pospolitey, stawiając do ula. To lekarstwo
bardzo mocnemi czyni pszczoły, tak dale-
ce, że rozbóynikami stać się mogą na są-
siedzkie, ieżeli tegoż samego nie używały.
Dając więc to lekarstwo, oznaymić potrze-
ba całemu sąsiedztwu, aby toż samo uczy-
nili.

A R T Y K U Ł IX.

O barciach.

Pytanie. *Namienileś mi o pszczołach leśnych,
opisz mi ie teraz dokładniey?*

Odpowiedź. Pszczoły leśne czyli barcie,
są to też same co i pasiekowe, tylko że z
mnieyszym staraniem, w większey dzikości,
a pospolicie z większym pożytkiem od pa-
siekowych utrzymują się. Aby barcie z po-

żytkiem utrzymywane być mogły, uważać potrzeba na miejsce, gdzie być mają i sposób ich utrzymywania.

P. Jakie miejsce na barcie obierać należy?

O. Miejsce w którym barcie zakładać się mają, powinno być w lesie gęstym i wysokim, aby od wiatrów ochronę miały pszczoły, las powinien mieć wiele w sobie kwiatów, osobliwie wrzosu i mieć wiele drzew, z których wosk, lub miód pszczoły mieć mogą. W bliskości pszczoły powinny mieć wodę, bez którey obeyść się nie mogą.

P. Jak utrzymują się pszczoły w barciach?

O. Barcie czyli mieszkania dla pszczół wyrabiają się w drzewach rosnących, w sposobie iak ule pieńkowe, do tego wybiera się drzewo zdrowe, gładkie i nie bardzo gałęziste. Barć nie powinna być dłuższa nad dwa łokcie: odznaczywszy więc ją sobie, wycina ją toporkiem i dłutem, a potym osobnym do tego narzędziem, aż do należytej głębokości, która 15 cali przewyższać nie powinna. Ku wierżchowi w barci daie się poprzeczną ławeczkę, do którey pszczoły robotę przyczepić mają. Do otworu barci przyprawia się szczelnie zamykającą deskę, dłużniem, albo dłużcem zwaną, która by podług potrzeby wyiętą być mogła. Wyłot dla pszczół nie daie się w dłużcu, ale koło niego w drzewie. Jeżeli drzewo jest

zdolne, można w nim i kilka wyrobić barci. Nayniżey barć o sześć łokci wyrabia się. Takowe barcie w iesieni i w zimie wyrabiają się, a w Maiu, gdy czas nastaje rojenia się, chędożą się czysto i melissą, lub maścią wyżej opisaną wewnątrz smarują i obkręcają się gałęziami zielonemi. Gdy więc roją się pszczoły, same w tak przyporzędzonych barciach osiadać zwykły. Co do roiów, tak sobie postępować z niemi należy iak i z pasiekowemi. Co zaś do podbierania, lepiej jest czynić to na wiosnę, niż w iesieni, a to wtenczas, gdy drzewa i kwiaty obficie zakwitną. Podebrawszy albowiem za wiele w iesieni, trudno jest potym karmić one, przez co wyginać mogą. Jeżeli pszczoł w lesie niemasz, zapomódz się w nie można początkowo, z pasieki do lasa przeniósłszy, z których wkrótkim czasie liczne rozmnożą się. Leśne pszczoły mniey nieprzyjaciół mają i mniey przypadkom podlegają, nayszkodliwsze są dla nich niedźwiedzie i kuny, którym bronić przystępu, różnemi wiadomemi sposobami potrzeba.

CZĘŚC TRZECIA

O EKONOMII DOMOWEY.

ROZDZIAŁ I.

O RZĄDZIE, I OBEYSCIU SIĘ WEWNĘ- TRZNYM DOMU I FOLWARKU.

ARTYKUŁ I.

O przymiotach dobrej gospodyni.

Pytanie. *Co rozumiesz przez ekonomią domową?*

Odpowiedź. Ekonomia domowa, jest to umiejętne zarządzanie domem, ludźmi, opatrzenie się we wszystkie potrzeby życia i wygody, tego z oszczędnością zażywanie, i sposoby użytkowania iako najlepszego z roślin gospodarskich, i zwierząt domowych. To wszystko po większej części do gospodyni należy.

P. *Jakie są przymioty dobrej gospodyni?*

O. Na czułej, rządnej, znającej się, i czynnej gospodyni bardzo wiele zawisło, czy to w gospodarstwie wiejskim, lub miejskim. Ona jedna ukontentowanie, wygodę, szczęśliwość rodziny i czeladki zrządzić, iako i oszczędzić majątku, naydokładniej może. Zła gospodyni przy naylepszych staraniach męża wszystko zmarnotrawi, i wniwecz obróci, i wszystkim swój dom obrzydzi. Dobra więc gospodyni powinna:

1.) Utrzymywać w całości, czystości, i ile możności przyozdobić pomieszkanie swoje.

2.) Toż samo w oborach, stajniach, chlewach i kurnikach.

3.) Mieć dokładne o wszelkim inwentarzu staranie, aby pożytek iako naywiększy przynosiło.

4.) Opatrzeć w przyzwoitym czasie; i dostatecznie spiżarnią swoją, aby na niczym nie schodziło.

5.) Mieć dozór nad kuchnią, aby regularnie, smaczno, i czysto pokarm był sporządzony.

6.) Naylepszymi i łagodnemi sposobami zatrudniać osoby przywiązane do domu.

7.) Mieć iako naywiększą ostrożność względem ognia, i tego wszystkiego co szkodę przynieść może domowi.

8.) Ostadzać przyjemnością i wygodami przykre prace czeladki; iako też zachęcać do pracy.

9.) Odwodzić od złych nałogów czeladź, i przykładem swoim zachęcać do dobrego.

10.) Mieć przyzwoite staranie o wychowaniu dzieci, aby ie z małego do pracy i cnoty wezwyczaiać.

Takie to są przymioty dobrej, rządnej i znającej się gospodyni, nad których szczegółami zastanowimy się koleyno.

A R T Y K U Ł II.

O utrzymywaniu w całości, czystości, i przyozdobieniu pomieszkania swego.

Pytan: Co rozumiesz przez utrzymywanie w całości domu?

Odpow: Dobra gospodyni mocno przestrzegać powinna, aby dom nie ruynował się; gdy tedy co zepsuie się, zaraz o naprawę tego starać się powinna. Dach ma być zawsze dobrze opatrzony, aby nie przeciekał, ściany, drzwi, okna od zimna dobrze utkane. Półap i rozpadliny komina zalepione; sło-

wem wszystko, cokolwiek ruiną, niebezpieczeństwem i niewygodą grozi, wcześniej zapobieżone. Spiżarnia, komora, i lamusy od złodzieja ubezpieczone. Myszy, szczury wygubione, robactwo szkodliwe oddalone, i tym podobnie. Oprócz tego bielizna i odzież od zepsucia się broniona i naprawiana, do czego czeladzi czas przyzwoity wyznaczyć należy.

P. Co czynić należy, aby dom w czystości utrzymywać?

O. Czystość, czyli ochędostwo, iak wielki ma wpływ na zdrowie człowieka, wieleby tu rozszerzać się potrzeba. Każdy widzi, wiele to chorób i zarazów człowiek unika, w czystym pomieszkaniu i w czystości żyjący? Widoczna jest odmiana w zdrowiu, między człowiekiem czysto utrzymującym się, a drugim w niechluystwie zagrzebanym. Na gospodyni, czystość domu, i czystość około ludzi zupełnie zawisła, i tu też wydaie się ona w całej swej świetności. Gospodyni w czystości utrzymująca, a z meżem swym, dom, siebie, dzieci, rodziną i czeladź, godna jest największego szacunku. Powinna więc:

1.) W porządku i czystości wszystkie utrzymywać w domu, wszystkie izby codzień zamiecione, paieczyna obtarta, stołki, ławy, stoły, szafy i tym podobnie czę-

sto umywane, nie czekając do tego wielkich świąt.

2.) Nie cierpieć najmniejszego brudu na ciele, i iakiegokolwiek nieochędnostwa: zachęcać wszystkich, osobliwie swoim przykładem do codziennego umywania się, wyczesania, i częstego w lecie kąpania. Czesanie się codzienne, i nienarażanie góley głowy na słońce, oddalić bardzo może, chorobę tak zwyczajną kołtuna. Bo widzimy oczewiście, iż dziewczki, które często czeszą się, i z gołą głową nie chodzą, rzadko kołtunom podlegają. Przydać do tego należy, iż mężczyźni w lecie w kapeluszach, nie czapkach futrem podszytych, chodzić powinni. — Dzieci też w iako największym ochędnostwie trzymane być mają. Co jest najważniejszą zasadą przyszłego ich zdrowia. Powinny więc być pieluchy za każdym zmoczeniem odmieniane, dzieci często kąpane, a iak podrosną do iako największego ochędnostwa wezwyczajane.

3.) Odzież, osobliwie bielizna i pościel, często odmieniana i prana być powinna, co oddala od rozmaitych krost, i brzydkich wyrzutów ciała. Gospodyni więc dopilnować powinna, aby czeladź czysto chodziła i sypiała.

4.) Wszystko, cokolwiek smród i zgniłąnę w pomieszkanu zaprowadzić może, go-

spodyni oddalać, starać się powinna. Nie pozwoli zatym drobiowi, prosiętom, a bar-dziej ieszcze cielećtom, przebywać, choćby na krótki czas w izbie zamieszkałej, lecz wynaydzie na to osobny zakącik. Oprócz tego w zimie wykadzać często izbę powin-na iatowcem, lub innemi wonnemi ziołami. Od swędu także piecowego bronić izbę bę-dzie, utrzymując zawsze ciepło pomiarko-wane. Nadewszystko zatykać pieca, a bar-dziej ieszcze komina póty nie będzie, do-póki drwa ze wszystkim nie wypalą się, i ża-dnego płomienia dawać więcey nie będą, co jest tak szkodliwe, iż życie ludziom za-wsze odbiera; jest to to, co zagorzeniem na-zywaią.

5.) Czystość i porządek w spiżarni, skrupulatnie przestrzegany być powinien, aby robactwo mięsiwa nie psuło, oraz my-szy i szczury, aby nie psuły i nie paskudzi-ły leguminy, i aby wszystko od zepsucia się i zgnilizny ochronione było.

6.) Czystość w kuchni iak naysilniey przestrzeganą być powinna, gdyż bez tey, niesmaczne, niezdrowe, i obrzydliwe po-trawy przykre są, i odstręczaią ludzi.

7.) Naostatek w piwnicy, w mleczarni, w serniku, i w każdym zakątku, czystość iako nayprzyzwoitsza zachowana.

P. *Jakie prawidła przepiszesz do wewnętrznego przyozdobienia domu służące?*

O. Ochędostwo samo, i porządek w domu zachowany, wiele przyczynia się do przyozdobienia onego. Samo zaś przyozdobienie zawisło od możliwości właściciela. Każdy więc kto dom stawia i przyozdabia go, powinien się wprzód z kieszenią swoją obchodzić, aby nie przesadził. Kosztowny dom, i kosztowne sprzęty, wymagają też kosztownego utrzymywania. Co zbywa na możliwości, lepiej jest czystością nadgrodzić. W zwykłych drewnianych domach wiejskich, ściany i półtap wapnem pobielony być może, a lepiej jeszcze kredą z ugotowanym rzadko klejem stolarskim zmieszaną, aby nie smoliła. Można także innym sposobem pobielić, to jest: rozmącić glinę w wodzie, zlać osobno te męty, gdy woda ustoi się, glina najdrobniejsza osiedzie na dnie, tę wybrać i z stochmalem z młyna pomieszać, i taką mieszaniną ściany pomazać, potem gliną z czystym stochmalem pobielić. W tak pobieloney izbie łóżko czyste i białe, iako też i wszystkie sprzęty, pomieszkanie przyozdobią bardzo, - i miłym go uczynią. Dom murowany sam z siebie jest już ozdobnym; można w nim ściany farbami przyozdobić.

P. Jak przyozdobisz dom zewnątrz?

O. Dom drewniany jeżeli jest dobrze budowany i na podmurowaniu, godzien jest aby zewnętrzne ściany jego ubespieczyć od zgnilizny, przez co bardzo długo w całości utrzymywać się może. Sposób ubespieczenia jest następujący:

Obić ściany na słomę obręczami, lub cienkimi łatami na półtora cala od siebie oddalonymi; pomiędzy temi słomę nieco wyszarpać, to jest, nastroszyć, i wytynkować, iak zwyczajnie mury, dobrze ugnioionym wapnem, i wybielić. To czyni dom mocnym, ciepłym, i daje pozór murowanego. Tymże sposobem, można sufitować ściany wewnętrzne, i sufity dawać, które tak mocne będą, iak i gipsowe. Inne sposoby choć są dobre, lecz kosztowne.

Oprócz tego dom powinien być porządnie ogrodzony, i drzewami pożytecznemi obstawiony, które pożytek przynoszą, i dom od ognia i wiatrów zabezpieczają.

A R T Y K U Ł I I I.

O ochędostwie i utrzymywaniu folwarku.

Pytanie. *Jak utrzymywać należy oborę?*

Odpowiedź. Cokolwiek powiedziano jest wyżej w części drugiej o chowaniu bydła, to wszystko gospodyni znać dobrze powinna. Przyzwoite albowiem utrzymywanie krów wielki pożytek przynosi. Ochędostwo w oborze i około samych krów, drugie tyle pożytku przynosi, i zarazy pomnieyszą. Potrzeba więc wszystkiego nie zaniedbywać cokolwiek do zdrowia, i ochędostwa w oborze jest potrzebnego. Jle tylko czas i okoliczności pozwolą, krowy i cielęta powinny być myte i chędożone, obory czystozymane, powietrze w nich odmieniane; nadewszystko regularności we wszystkim iako najmocniey przestrzegać należy, ażeby przez uchybienie nie cierpiało bydło. Gospodyni sama codziennie wszystko obeyrzeć, wszystko dopilnować i zadysponować powinna. Naylepiey gdy czeladź tak urządzoną będzie, aby każdy osobne swoje zatrudnienie miał wyznaczone, za które byłby

odpowiedzialnym, z tym dodatkiem, iż w wolny czas do innych drobnych i nieprzewidzianych robót użytym być może. Tym sposobem łatwo wszystko dobrze, i w swoim porządku poydzie. Na stan zdrowia bydła baczne oko mieć należy, aby wczesnie ratować je. Pasza regularnie dawana, i w gatunku swoim stosownie do zdrowia, wieku, gatunku, i pożytku, iaki bydła przynosić mają. Wielosć bydła zawista od możliwości przyzwoitego wyżywienia go. Niepożytecznych krów trzymać nie należy, lecz zaraz sprzedawać je, a inne lepsze dobierać.

P. Jak staynię utrzymywać będziesz ?

O. Staynia do męszczyzny bardziey należy, dobrze jednak gdy i gospodyni znać się na niey będzie, i zayrzy niekiedy do niey, aby przypomnieć to, co kto inny mógł nie doyrzeć. Przepisy o koniach podane są w części drugiey. O owczarni to samo powiedziećby można.

P. Jak utrzymywać chlewy?

O. Znaomość chodzenia około trzody chlewney opisana wyżej. Gospodyni dobra starać się powinna, aby nigdy nie kupowała słoniny, sadła i inney wieprzowiny, lecz miała zawsze ze swego karmienia i to karmienie tak urządziła, aby gdy słonina kończy się, już wieprz był dokarmiony. Wielosć chowania świń stosować powinna do mo-

żności wyżywienia, nadewszystko starać się aby ziarna jako najmniej potrzebowała. Powinna więc wiele warzyw i ogrodowin ulubionych od świń, siać i sadzić, a karmić się mające rozepchać wprzód dobrze ogrodowinami, a potem ziarnem dokarmiać. Zagraniczni gospodarze prawie samemi kartoflami gotowanemi wykarmiają wieprze, a to w mnogości, i z wielką łatwością gotując kartofle w drewnianym naczyniu za pomocą pary, a to w sposobie następującym:

Kocioł żelazny kilka garcy pobierający wody wmuruje się w kotlinę, nad tym kotłem ustawia się na kotlinie beczka z dnem gęsto podziurkowanym. Nalewa się potem woda w kocioł, sypią kartofle w beczkę, oblepia się też u spodu, aby pomiędzy nią i kotliną powietrze, ani para przecisnąć się nie mogła. Z wierzchu przykrywa się szczelnie beczka, zostawiwszy w nim mały luft lekko zatkany, aby para miała którędy odchodzić, bo inaczej rozsadziłaby beczkę, i ogień pod kotłem roznieca się. Tym sposobem w krótkim czasie kartofle ugotują się i smaczniejsze nawet są od gotowanych w wodzie. Tym sposobem można rzepę, marchew i inne warzywa gotować, lecz wszystko wprzód z ziemi dobrze wypłókané być powinno.

W ukarmieniu wieprza najmocniej go-

spodyni uważać powinna, aby regularnie, często, a po trochu jeść im dawano.

Ochędostwa też w chlewach pilnie przestrzegać będzie.

P. Co powiesz o utrzymywaniu drobiu?

O. Drób pospolicie więcej kosztuje niż pożytku przynosi; a zatym nayszyteczniejszy tylko i nayszytniejszy, iako kury i gęsi w mnogości chować należy. Chcąc zaś na wszelakim zyskiwać drobiu, potrzeba starać się, aby iako nayszytniej kosztował, aby oszczędzać ziarna choćby pośledniego, a warzywami nadgradzać. Kartofle gotowane wszelki drób je, i dobrze się na nich utrzymuje. Kto więc wiele warzywa sieie i przez zimę przechowuje go, ten wiele drobiu z pożytkiem chować może, osobliwie po wsiach oddalonych od miasta, gdzie sprzedaż warzywa jest trudna.

Strzedz też gospodyni będzie i wszelkiej staranności dotoży, aby szkody od drobiu w ogrodach i sadach nie ponosiła.

P. Co więcej należy do gospodyni w utrzymywaniu folwarku?

O. Oprócz wspomnionych inwentarzy, nad któremi gospodyni dozór, baczność i rząd mieć powinna, ma mieć staranie o tym wszystkim, cokolwiek dom iey otacza i pamiętać o wczesnym przysposobieniu tego wszystkiego, cokolwiek dom i inwentarz

potrzebować może. Podwórze całe w całości, i ochędoście utrzymywać. Drwa mieć wcześniej i suche przysposobione. Słowem aby w niczym na ostatnią godzinę nie spuszczać się, co jest dowodem złej i nierządnej gospodyni. Ogrody też i sady do gospodyni należą, która cokolwiek powiedziano wyżej o ogrodnictwie i sadownictwie, znać powinna i wszystkiemu przewodniczyć. Ona o przysposobienie nasion, przechowaniu tychże i sadzeniu onych w ogrodach, i każdego stosownie do potrzeby rozmnażać powinna. Jeżeli utrzymuje znaczne inwentarze, powinna siać jako najwięcej warzyw, a to w polach, jeżeli ogrody nie są dosyć do tego obszerne. Niechay zna i pamięta, że morg konicyzny więcej uczyni, niż morg ięczmienia, morg kartofli więcej niż dwa owsa: że kartofle gotowane tak dobre są dla koni, jak i owies: że żadne warzywo nie płoni gruntu pod zboże, owszem naprawia go.

Przy każdym domu wygodny i czysty prewet znaydować się koniecznie powinien i tak urządzony, aby do odchodu świnie podłazić mogły i fecesa uprzętały. Ludzi do ochędostwa prewetnego wprawiać należy.

A R T Y K U Ł IV.

O spiżarni, kuchni, i o ogniu.

Pytanie. *Jakie miejsce dobierać na spiżarnią należy?*

Odpowiedź. Miejsce na spiżarnią powinno być suche i mieć zawsze umiarkowane powietrze, to jest, nie ciepłe, ani też zbyt zimne. Okna powinny być na północ obrócone, często powietrze w niej odmieniane, nadewszystko od najmnieyszey wilgoci bronić ją należy, gdyż wszystko przy największym staraniu psuć się będzie.

P. Jak spiżarnia urządzoną być powinna?

O. W spiżarni powinno być wiele półek, kilka drągów u pułapu zawieszonych, szafarnia z przegrodami, kilka stołów i beczki, faski, wory. Na półkach kłaść i stawiać się będą rzeczy, którym myszy szkodzić nie mogą; na drągach wieszać słoniny, sadła, świece i tym podobnie; w szafarnią wsypywać się będzie legumina na codzienny rozchód przeznaczona; na stołach przesuszać się będą, osobliwie mąki, aby nie tęchły i zepsuciu iakiemu nie podpadły; w beczkach, fasach, worach trzymać się będzie zapas legumin.

P. *Jaki rząd w spiżarni zachować należy?*

O. Naypierwszym i naygłówniejszym staraniem gospodyni być powinno, opatrzyć spiżarnią na czas długi, we wszystkie potrzeby, a to wtenczas, gdy czeladź ma wolniejszy od innych zatrudnień czas, i gdy inne okoliczności są po temu, aby nie spuszczać się na ostatnią godzinę, a to ieszcze tę, w któreyby czeladź od potrzebney roboty odrywać trzeba; aby nie cierpieć niewygody i niedostatku, aby nie przepłacać bez potrzeby. Powinna więc gospodyni obrachować rozchód swoiey spiżarni, z tego wyrachować, wiele na cały rok potrzebować może, i we wszystko wcześniej z góry opatrzyć się. Oprócz istotnych i powszechnych rzeczy na pokarm ludzki służących, powinna mieć w spiżarni rozmaite rzeczy smaczniejsze i rzadsze te, które na gruncie urodzić się, i przez umiejętną gospodynię przyporządzone być mogą, aby niekiedy, nietylko sobie i familii, ale i czeladzi uczynić przyjemność smaczniejszymi potrawami. Jak różne ogrodowiny, owoce, i mięsiwa niektóre przyporządzić można? niżej na swoim miejscu dokładnie opisze się.

Tak opatrzoną spiżarnią gospodyni dobrze zamykać będzie, i nikomu klucza nie powierzy, lecz sama wszystko wydawać będzie, obrachowawszy dobrze, wiele czego

na pożywienie dzienne domu potrzeba, wchodząc ściśle w to, aby ani niedostatku, ani zbytku w iedzeniu nie było.

P. Co powiesz o kuchni?

O. Kuchnia jeżeli jest osobno postawiona, wielkość oney stosować się powinna do potrzeby; jeżeli zaś jest w izbie czeladney, albo u samey gospodyni, potrzeba mieć osobną szafę na chowanie rozmaitych naczyń kuchennych. Te naczynia powinny być wszystkie całe i przysposobione, i iako nacyzściey zawsze utrzymywane. Czy to kuchnia jest osobna, lub w izbie, ochędostwo w niey w wszelakim rozumieniu iako naywiększe panować powinno. Gdy przydzie czas gotowania, gospodyni wszystko wprzód przysposobić powinna, potym ogień rozniecić i gotować, a to, aby na próżno dREW nie expensować, bo chociaż na wsi las nie kosztuje, lecz zwiezienie i rąbanie dREW odrywa ludzi od pożytecznieyszey roboty. Po skończonym gotowaniu, ogień przygarnąć, i przydusić należy, aby uniknąć niebezpieczeństwa, iakie z takowey nieostrożności wyniknąć może. Drwa też do kuchni iako naysuchsze mieć gospodyni starać się będzie. Na ten koniec w zimie przynagli do zwiezienia iako naywiększego zapasu dREW, aby na rok przynaymniey wystarczyło, i do porąbania onych i ułożenia w stosy.

P. *Co powiesz względem ognia ?*

O. Gospodyni iako naywięcey ognia oszczędzać powinna, i iako naywiększą ostrożność zachowywać, aby nie zgorzeć. Co do oszczędności, tyle go tylko czy w piecach, czy na kominie, lub w kuchni palić powinna, ile nieuchronna potrzeba wymaga. Nadewszystko pieca w dni nie bardzo zimne nie przepalać, co oprócz straty drew, ludziom wielce jest szkodliwe. Piec po wypaleniu zatykać należy, aby ciepło dłużej w nim utrzymywało się. Co do ostrożności ognia, gospodyni unikać ile możności będzie, aby nie być w potrzebie posyłać z ogniem w nocy na strych, do stodoły, obory, i tym podobnie; gdy zaś nieuchronna potrzeba tego nastąpi, nie poszle nigdy z drzazgą, lecz ze świecą lub lampą w latarni osadzoną. Nie pozwoli także pod żadnym pretekstem palić lulki w stodole, oborze, lub stayni, i tego iako nymocniey przestrzegać będzie. Przeznaczy także iedną kadzaduzą pod samym domem stojącą, która wodą zawsze napełnioną będzie, aby w przypadku wybuchnienia ognia, było czym na razie zalać i przydusić go. Kominy co tydzień wycierać każe, drabiny do kominów na dach ustawione będą, i kilka wiech zawsze gotowych, aby, gdy w sąsiedztwie goreć będzie, było czem zmiatać ogień z da-

chu zwłaszcza słomianego. Wąworki także i bosaki, ile możność pozwoli, na pogotowiu zawsze będą.

A R T Y K U Ł V.

O obchodzeniu się z czeladzią i domowemi.



Pytanie. *Co czynić należy, aby czeladź iako nayprzyzwoiciej zatrudnić pracę?*

Odpowiedź. Nayprzód każdy gospodarz tyle powinien mieć czeladzi, wiele iego gospodarstwo, aby w kwitnącym było stanie, wymaga. Gospodarz rozda i urządzi zatrudnienia parobków, gospodyni zaś dzievek. Nadewszystko starać się będą, iak wyżej powiedziano, aby każdemu pewne nie odmieniające się roboty wyznaczyć, i za które byłby odpowiedzialnym. Naprzykład: gdy parobek będzie miał parę wołów oddanych pod opiekę i staranność swoją, gdy używany będzie do orania, radlenia, bronowania, wywożenia gnojów, nabierze w tych robotach zręczności, i za wszystko do odpowiedzi pociągany będzie. Dziewka też, gdy iedna oborą, druga drobiem, inna ogrodem trudnić się będzie, nabęda

w swoich oddziałach wiadomości, i starać się będą dobrze robić, gdy odpowiedzialni, każda w swoim oddziale będzie. Wszystkie zaś inne drobne roboty do wszystkich należeć będą, do których gospodarz i gospodyni, uważać będą, do której którego, i kiedy użyć. Nadewszystko starać się będą, aby nie dać próżnować czeladzi, lecz zawsze pożyteczną zatrudnić je pracą: niemniej uważać, aby ciężkie prace, lekkie przegradzały.

P. Co czynić należy, aby pracę czeladzi znośną i przyjemną uczynić?

O. To od gospodyni całkiem zawisło. Nayprzód, przyjemne obchodzenie się z czeladzią, zachęca onę i do nayprzykrzejszey pracy, a przeciwnie złe obchodzenie się odstręcza. Powtóre: gdy większą uprzejmość i przyjaźń okazuje temu, który lepiej i szczerze pracuje. Potrzebie: gdy należytość umówioną zupełną i regularnie oddaje. Po czwarte: gdy za lepszą i szczerą pracę podarunkiem jakim niekiedy obdarzy. Popiąte: gdy o wygodach, i dobrymżywieniu czeladzi iako naytroskliwiej myśli. Poszóstę: gdy w słabości iako szczerą przyjaciółką i troskliwą Pani i matka być okazuje się. Posiodme: gdy w czasie wolnym od pracy, sama wynayduje sposoby, aby czeladź iako nayprzyjemniey zabawiła się. Gdy więc to

wszystko gospodyni zachowa, przywiąże czeladź do siebie tak, iż wszystko na skinienie, z naywiększą chęcią i iako nayskrupulatniey robić będą.

P. Jakim sposobem wpoić można w czeladź cnoty i dobre uczynki ?

O. Gdy czeladź pożyteczną pracą zawsze zajęta będzie, a w dni wolne przyzwolitą zabawą, już tym samym uniknie wiele okazji do złego. Gospodyni więc baczne oko na wszystkie postęпки czeladzi mieć powinna, a gdy uyrzy w którym złe skłonności, starać się będzie odwodzić go iako najlepszymi i nayprzyzwoitszemi środkami. Niedość na tym, lecz sama we wszystkim przykładem im będzie. Oprócz tego starać się będzie, aby czeladź w nauce religii i moralności iako naywięcey postąpiła, posyłać ie więc będzie na takowe nauki, i sama uczyć w każdym zdarzeniu nie omieszka. Dobre też uczynki, gdy w którym uyrzy, iako naymocniey pochwalać, a wstręt w przeciwnym razie okazywać powinna.

W wychowywaniu dzieci, wiele umiejętności i przezorności gospodyni i matka zachować powinna, nauki żadney w tey mierze tu nie dajemy, iako zbyt obszerney, lecz odsyłamy ją do rozmaitych dobrych dzieł.



R O Z D Z I A Ł II.

O UŻYTKOWANIU Z GOSPODARSTWA
ROSLINNEGO.

A R T Y K U Ł I.

O użytkowaniu ze zboża ozimego.



Pytanie. *Jakim sposobem użytkować można z oziminy ?*

Odpowiedź. Najistotniejszym i najszyteczniejszym pożytkiem jest z pszenicy i żyta, mąka; z której chleb, i ciasta pieką, oraz rozmaite mączne potrawy gotują.

P. *Jak robi się mąka ?*

O. Zboże za pomocą kamienia, jak w młynach zwyczajnie, rozciera się na proch, czyli mąkę. Mąki są różne gatunki, w ogólności zaś mówiąc dwa, jedne srotowe, czyli razowe, drugie pytlowe. Srotowane są te, które raz tylko mielone bywają, i z tych mamy pospolity chleb żytny czarny, razowy zwany. Pytlowe zaś są te, które kilka razy mielone bywają, i przez sito, czy-

li pytel przesiewane. Pytlowych mąk pospolicie trzy gatunki bywa, jedna przednia, druga średnia, trzecia poślednia. Przednie mąki używają się na ciasta i inne potrawy mączne, średnie i poślednie na chleb.

P. Jak się robi mąka razowa?

O. Mąkę razową robi się z żyta pospolicie. Wyżey powiedzieliśmy, iż raz prześrótowane żyto, daie mąkę razową. Jeżeli mąka razowa ma być na czas długi przechowaną, powinna być z żyta nie świeżego i dobrze ususzonego. Z jednego korca żyta, powinno być około pół-szóstey ćwierci mąki, potrąciwszy od młyna miarkę, bez miary zaś sześć ćwierci. Mąki mielą się w młynach wodnych, wietrznych, pociężnych, lub ręcznych, żarnami zwanych. Dobra gospodyni w domu mieć powinna żarna, lecz doskonalsze od zwyczajnych, to jest z kołem i korbą, aby ulżyć pracy człowieka, i więcey zemleć mąki w krótkim czasie. Do mielenia osypki dla wieprzy, do kaszy, i częstokroć na chleb, gdy wody nie masz w poblizszych młynach, bardzo są wygodne takowe żarna.

P. Jak się robi mąka pytłowa?

O. Pszenicę zawsze na mąkę pytłową mielą, i z tey chleb, ciasta i różne potrawy mączne gotują, z żytney pytłowej chleb pospolicie tylko piecze się. Pszenica

do pytła powinna być jako najlepiej wysuszczone, i w wodzie wyptókana, a pctym wysuszona, tak jednak, aby jeszcze nieco wilgotna pod kamień poszła. Młynarze umieją oddzielać i robić różne gatunki mąki pytlowey; w powszechności na ciasta, najlepsza jest ta, która się odbiera z pod pierwszego gardła pytła, podleysza w środku, a naypodleysza od śrotownicy. Zyto do pytła także powinno być czyste, odmieczone, i przesuszone. Z korca pszenicy lub żyta, powinno być mąki pytlowey pięć ćwierci, i otrąb około ćwierci; albo ze 146 funtów zboża powinno być mąki 120 funtów, otrąb 14 funtów, miarka 9 funtów, a 3 funty odchodzą na kurzawę i stochmal.

P. *Jak przechowasz mąkę?*

O. Odebrawszy mąkę z młyna, rozściela się ją gdzie cienko, aby się nie zagrzała i wyschła, potym chłodnego czasu pakuie ją się w naczynia najlepiej sosnowe. Często się do niej zagląda, i w potrzebie na słońcu przesusza, osobliwie gdyby môle w niej pastrzegły się.

P. *Jak zrobisz i upieczesz chleb razowy?*

O. Gospodyni wymiarkować powinna, wiele potrzebuie chleba na raz upiec, i stosownie do tego mieć naczynia, i obszerność pieca; a to ażeby chleb ani zbyt stary, ani zbyt świeży nie bywał; gdyż chleba sre-

dnio-czerstwego najmniej wychodzi gospodarzowi.

Chleb razowy robi się z mąki, wody, i kwasu. Dniem przed pieczeniem wsypie się mąkę do dzieży pospolitey, połowa tey rozczyni się letnią wodą i z kwasem pomiesza, a drugą połową mąki obsypie się po wierzchu, i tak zostawi przez noc do zakiszenia. Nazajutrz dolewa się letniey wody i mąka razem z zakisłym ciastem dobrze mięsza się, z pół godziny, tak, aby ciasto nie było zbyt twarde, ani miękkie. Do tego dodaje się soli, kminu, kopru, czarnuszki, lub co podoba się. Potym nakrywa się dzieża i w cieple stawia, póki dobrze nie zakisnie; natenczas bierze się ciasto po kawale, przegniata na mące, i toczą się bochenki wielkości upodobaney, układają na stolnicy lub na deskach w cieple, aby nieco wyrosły, i wsadzi się w piec wodą ciepłą po wierzchu omuskawszy.

Pamiętać potrzeba kawałek ciasta odebrać, mąką obsypać, i w chłodnym miejscu przechować, aby na przyszłe rozczynienie mieć nakwas, który dłużej nad 15 dni konserwować się nie może; gdy bardzo skwaśnieje, a inszego świeżego mieć nie można, potrzeba go natenczas w wodzie gorącej rozmoczyć.

Piec ani powinien być przepalony, aby się chleb nie popalił, ani niedopalony, bo-
by się nie wypiekł: wymiarkowanie czego,
doświadczenie nauczy. Chleb wypieczony
poznać można, gdy jest suchy, i gdy od-
głos daie za uderzeniem w spód. W piecu
umiarkowanym, za dwie godziny upiec się
powinien.

P. *Wiele mąki wychodzi na chleb?*

O. Wymiarkowano, że jeden funt mą-
ki, daie dwa funty ciasta; jeden zaś funt
ciasta, daie trzy ćwierci funta, należycie
wypieczonego, chleba: a zatym z czterdzie-
stu funtów mąki, powinno być 60 funtów
chleba.

P. *Jak zrobisz chleb pytlowy?*

O. Chleb pytlowy tym samym sposo-
bem robi się, co i razowy, wyjąwszy, że za-
miast nakwasu, drożdży używa się, i potażu
białego przydać można. Chleb pytlowy ży-
tny, zamiast wody serwatką rozczynić mo-
żna, a lepiej jeszcze mlekiem zsiadłym, od
czego bardzo jest smaczny, i przedniey na-
biera białości.

P. *Jak robią się ciasta?*

O. Do garca mąki wziąć kwartę mle-
ka, kwartę żółtków (do czego pospolicie wy-
bija się iay kopę) masła dobrego topionego
pół kwarty, drożdży dobrych kwaterkę, cu-
kru funt Polski, cynamonu dwa łoty, albo ie-

dna utłuczona gałka muszkatowa: drudzy zaś zamiast gałki, biorą kilka ziarek bobkowych. Do dwóch tedy garcy mąki, bierze się wszystkiego dwoie tyle, i tak daley postępuje się, w proporcyi wielości mąki. Ciasto zaś tym sposobem robi się: Wsypać mąkę na niecki, wlać w nią drożdże, a potym mleko dobrze zlecone, byle tylko nie gorące: rozbić to wszystko dobrze łyżką, i postawić, aby się ruszyło. Gdy się ruszy, wlać żółtki, i wybić rękoma, aż się ciasto wygładzi: potym wlać masło, i znowu wybić; a iak się dobrze ubije, wsypać cukru, cynamonu, lub gałkę utłuczoną, soli dla smaku; rozbić jeszcze raz dobrze, i postawić w cieple, lecz nie zbyt gorąco, żeby go nie zaparzyć. Gdy się wyruszy, kłaść w formy, miarkując, aby tylko czwartą, a naywięcey trzecią część naczynia ciasto zabrało. Jak się naczynia ciastem wypełnią, wsadzić w piec należycie wypalony, i umiarkowanie wystudzony, i pilnować dobrze, dopóki się nie wypieką. Chcąc mieć baby lub placki żółte, zaprawia się ciasto szafranem.

P. Jak lukrować będziesz ciasta?

O. Utłuc cukru na mąkę, i przesiać przez sito; wypuścić kilka białków na talerz, odmierzyć dwoie tyle cukru tłuczonego, i mieszać łyżką; gdy się dobrze przemiesza, i zagęstnie, wyjąć ciasto już

upieczone, i nieco wychłodzone, i lukrować, iak się podoba; wsadzić znowu w piec na krótką chwilę, i wyjąć, ażeby się cukier nie przepalił, i nie pożółkł.

P. *Jakie ieszcze użytki mieć można ze zbóż ozimych?*

O. Z pszenicy robią krochmal; z żyta i pszenicy kaszę i gorzałkę.

P. *Jaki użytek krochmalu, i iak robi się?*

O. Naypospoliciey używa się krochmal do prania chust, i na puder. Używaią go także kucharze do tortów i pasztetów, cukiernicy do cukrowych ciast, i Włosi do makaronów. Robi się tym sposobem: Nayprzednieyszą świeżą, i bez śnieci pszenicę moczy się w naczyniu w świeżey i zimney wodzie przez kilka dni, codzień mieszaiąc, i wodę odmieniaiąc. Gdy pszenica zupełnie rozmoknie, i woda czysta schodzić będzie, co się staie naydaley dziewiątego dnia, zlewa się woda w osobne czyste naczynie, a pszenicę wybiera się w gęsty płócienny worek. Potym pszenicę będącą w worku, w naczyniu iakim, iakó to w korytach tratuią czystemi nogami, polewaiąc po wierzchu ową ostatnią zachowaną wodą, aż wszystka mąka z otrąb wyciśnie się. Gdy się ustoi, zlewa się woda ostrożnie, a krochmal na dnie osiadły wynosi się na słońce, aby wprędce usechł. Otręby zaś, które w

worku zostaną, są dla kur bardzo dobrym pokarmem.

P. Jak zrobisz kaszę pszenną?

O. Pszenica niedożyta zupełnie żnie się, i suszy w piecu. Gdy wyschnie w stę pach tłucze się, potym do czystego ziarna wyopatawszy drze się w żarnach, i wycyzsza przetakami z mąki, drobne i grube krupy oddzielając.

P. Jak zrobisz kaszę żytną?

O. Żytna kasza tymże samym sposobem robi się, co i pszenna.

P. Jak zrobisz gorzałkę?

O. Gorzałka lepsza jest z pszenicy, i więcey pożytku przynosi, pospolicie iednak z żyta ją robią. Można ją także robić z różnych owoców i warzyw, cała rzecz na tym, aby sok ze zboża czy owocu skropiwszy wodą, i przez dostateczną fermentacyą spirytusową w piwo lub wino przekształciwszy, odebrać w naczynie ognisty spirytus, który jeszcze wiele wody mieć w sobie będzie. Gdy zaś od tey wody oczyszczony nieco i oddzielony będzie, imię wódki nabiera. W robieniu wódki, na następujące rzeczy uważać trzeba: 1) Jak potrzeba zboża czy owoce do tego przygotować? 2) Co uważać przy fermentacyi czy zarobieniu trzeba? 3) Jak się pali wódka? 4) Jak palona wód-

ka doskonalszą się robi? 5) Jak konserwuje się otrzymana wódka?

P. *Jak potrzeba zboże, czy owoce do palenia wódki przygotować?*

O. Żadna mąka ze zboża, żaden sok z ziemskich urodzaiów nie wyda wprzód wódki, poki w spirytusowe nie poydzie zarobienie, czyli fermentacya. Do tego zboże powinno być śrótowane, z ciepłą, i gorącą wodą zmięszane, i aby rozwolniona mąka, przez dodanie drożdży w doskonałą poszła fermentacyą. Więcej i lepszy odbierze się wódki, gdy zboże przed śrótowaniem osłodzone będzie, albowiem ślinista i lipka materya mączna w rozwolnieniu powstająca, przeszkodą jest niemałą do przyjęcia spirytusowej fermentacyi. Słód robi się tym sposobem:

Zboże w wodzie nayprzód moczy się, aby powoli pęczniało. Takowe pęcznienie jest początkiem zepsucia ślinistej materyi, z czego się mąka składa. Podczas takowego pęcznienia potrzeba wodę kilka razy odmienić, świeżey dodawać, aby się zboże nie zagrzało i w fermentacyą nie poszło. Lecz trzeba jeszcze bardziey ślinistą tę zniszczyć materyą; ztąd pęczniałe to zboże wyimuje się z wody, a to wtenczas gdy będzie miękkie, giętkie, i gdy plewka łatwo od niego odstaie; na wielkie kupy składa się na miey-

scu, gdzie umiarkowane powietrze, to jest, ni zimne, ni gorące, panuje; w kupach tych wkrótce poczuje się ciepło, i małe kły poczną się pokazywać. To jest dowodem zwolniałej owej ślinistej materji mączney. Tu uważać bardzo potrzeba, aby sód nie zepsuć, albowiem jeżeli dłużej poleży, wyrastaią liście, i gnić pocznie, jeżeli zaś za prędko przerwie się temu wypuszczeniu kłów, rozwolnienie ślinistej materji nie będzie zupełne. A zatym skoro zboże kły wypuszczać pocznie, te kupy przerzucić trzeba, by górne wraz z spodnim rość mogło; potym rozszerzać je powoli, by przez to rozszerzanie i przewracanie częste, dalszemu kłów wypuszczeniu przeszkodzić. Wynosi się potym na miejsce, gdzieby wiatr przechodził: i latem cienko, zimą nieco grubiej rozestawszy, około dwunastu dni, codziennie dwa razy przemieszać, aż tak skruszeje, iż ziarkiem iak kredą pisać będzie można. Naostatek na wietrze lub wolnym powietrzu wysusza się zupełnie sód, lub w ozdówni za pomocą ognia. Piec w ozdówni tak powinien być postawiony, aby w górze rozestaniem na lasach sódowi ciepłem dogrzewał, lecz dymem nie przechodził; pilnie też uważać należy, aby nie przesuszyć sόδu, to jest nie przepalić, aby drzewem smołnym nie palić, i aby często sód na la-

sach mięsząc, aby równo wszędzie wysychał. Pospolicie z korca zboża, gorowaty korzec będzie słodu.

Zboże czyli słód prześrótowany, zarabia się następującym sposobem: Zakładam, iż do każdego kotła pięć mamy wanien zarobionych, w każdej z których tyle można zarobić zboża, ile kto razem palić zamysła. Słowem jeżeli mam kocioł, w którym korzec cały palić można do razu; zacznym do wanny zarobkowej przylewam w zimie konwi 4. trzy garcowych pełnych wody zimney, a gorącej sześć; w lecie przeciwnie, 4. gorącej, a sześć wody zimney. Wsypuje się potem korzec śrótowanego zboża, czy słodu, który mocno stępem wymiészając, lub wiośłem należycie przerobić trzeba, aby się grube z tego uformowało ciasto, i nic suchego nie zostało się. Potym przykrywa się wanna dobrze, i stoi dopóty, póki się woda w kotle nie zagotuje. Co gdy się stanie, przylewa się na toż ciasto w zimie z tej wody wrzącej 18 konwi, w lecie zaś 16, a drugi stępem lub wiośłem dobrze toż przemieszywa. Skoro się wszystka wyleje woda, przykrywa się znowu wanna, i prawie przez pół godziny tak postoi, raz lub dwa razy ją przez ten czas przemieszawszy. Znak dobrze sparzonego zboża jest, kiedy w półgodziny po zaprawieniu brunatne będzie,

i słodkiego nabierze smaku, nie zaś blade, śliniste i kleiowate, gdyż takowa robota łatwo przypalona być może. W pół godziny odkrywa się wanna, robota dobrze przewracając się, aby nieco ochłodziła. We dwie godziny po zaprawieniu przylewa się wody zimnej 20 do 24 konwi, aby robota nie tylko rzadkości nabrała, ale i zupełnie ochłodziła, by iey drożdże przydać można. Drożdże jeżeli będą dobre, dosyć na konwi iedney, jeżeli złe, według proporcji przydać trzeba. Skoro się już przyleją drożdże, trzeba całą masę przez kilka minut dobrze i mocno przerobić, potem przykryć, i tak zostawić. W kilka godzin potem, podobnym sposobem i druga zaprawia się wanna, i tak daley, każda później kilką godzinami, aby wyrobienie czyli fermentacya, nie iednego kończyły się czasu. Jeżeli po dwóch godzinach na wierzchu powstanie piana, i zboże w górę się wzbiie, to będzie znakiem, iż wyrobienie dobre, i żadnego w robocie nie było błędu.

P. Co uważać przy wyrobieniu czy fermentacyi trzeba?

O. W zarobieniu na następujące rzeczy uważać trzeba: 1) Aby robota mająca pójść w wyrobienie czyli w fermentacyą była dostatecznie rzadka. 2) Do wyrobienia czyli fermentacyi trzeba mieć pewien stopień cie-

pta, tak wewnętrznego, iako zewnętrznego. Wewnątrz aby robota była tak ciepła iak mleko świeżo wydoione, albo na ciepło-mie-rzu Ream: 24 stopni w lecie, a 30 w zimie. Zewnętrzne ciepło mniey więcey, do tegoż podobne być powinno. 3) Robota czyli mas-sa wzięta ogólnie, trzeba aby na miejscu spokojnym stała. 4) Wanny tak trzeba aby sporządzone były, by massa do zarobienia podostatkiem miejsca miała. 5) Zarobienie nie powinno być zupełnie od zewnętrznego powietrza ochronione, a zatym przykryte nieco być powinno. 6) Zarabiaiącey, czy-li fermentuiącey się massie trzeba dostateczny dać czas, aby do swoiey doskonało-sci i końca doszła, co się dzieie pospolicie do 40 lub 60 godzin. 7) Trzeba ten moment czasu, w którym zarobienie skończy się, pilnie uważać, albowiem gdy niedość wyro-bi, wódki wiele straci się; gdy wyrobiona robota długo postoi, wkrótce nabędzie kwasu, a nakoniec i w zgniliznę pójdzie, co tak-że szkodliwe iest do wydatku wódki. Mo-ment wyrobioney roboty iest ten, gdy burze-nie się ustaie i w górze będąca massa opada.

Chcąc nadać szczególny smak i zapach wódce, mieszaią się różne nasiona, zioła, korzenia, utłuczone lub pokraiane drobno, aby wraz z robotą zarobiły. Pospolicie mie-szaią w korzec zarobionego żyta, dwie kwar-

ty, a naywięcey 4 funty anyżu tłuczonego, wtenczas gdy się gorącą wodą zaprawi zboże, aby to zarobiło, a tak pierwsza wódka nabierze anyżowego smaku: takowa gdy ieszcze przez alembik przepędzi się, dodawszy anyżu tłuczonego 4 funty i kwartę soli, najlepszą anyżową, mieć będziemy wódkę. Podobnież z mieszaniny innych rzeczy dzie się.

P. Jak się pali wódka z wyrobioney już massy, czyli roboty?

O. W paleniu wódki głównejsze rzeczy następujące zachować trzeba: 1) Robotę natychmiast w kocioł kłaść trzeba, skoro piana opadać zaczyna, a robota klarownieje. 2) Kocioł nie trzeba bardzo napełniać, a robotę tak długo w nim mieszać, póki się nie zmiarkuje, iż ciepło już poczyną większą część pędzić i wbić w górę. 3) Skoro ciepło pocznie czyścieyszą roboty część w górę pędzić, natychmiast kapelusz nałożyć trzeba, i szpary jego gliną, lub też ciastem dobrze zamazać. Poznać się to lepiej wtenczas, kiedy drewno u spodu, którym się miesza, tak gorące będzie, iż się go bez spaznienia siebie dotknąć nie można. 4) Im wolniey robota przy małym pędzi się ogniu, tym mocnieysza i ognistsza będzie wódka. 5) Ani kapelusz, ani rury: przez które wódka idzie, być gorące nie powinny. Jeżeli

wspomniane części będą gorące, zatem spirytusowa cząstka wódki spalić się musi, a zatem i mniej i podleyszą odbierzemy wódkę. Rury więc od kapelusza powinny być zanurzone w zimney zawsze wodzie. Forma kotła, kapelusza, rur i pieca, iaka być powinna? wieleby o tym pisać. Kto zakłada gorzelnia, starać się o to powinien, aby wszystko podług nowych naylepszych doświadczeń i wynalazków uskutecznić, gdyż od tego zawisł wfelki wydatek wódki. 6) Konew trzeba aby przykryta była, a wódka przez filtrum czyli płotno w nią szła. Konew ta do korca zboża, od 25 garcy być powinna.

P. Jak otrzymana wódka doskonalszą robi się?

O. Do doskonałości czystey wódki 4 wymagają się rzeczy: 1) aby czysta i klarowna była; 2) ani kwaśna, ani oleiowata; 3) smaczna; 4) część spirytusowa mocniejsza niż woda. Im więcej tych będzie kondycyi, tym mocniejsza będzie wódka. Jeżeli od wody tak oczyszczona będzie, iż dla mocy pić nie można, traci już imię wódki, i nazywa się spirytusem winnym. Pokażę krótko sposoby, które te własności czystey wódki sprawić mogą. Jeżeli chcemy aby była czysta, przez filtrum ją w konew puścić trzeba, które albo z kuczbał, albo z

sukna być może. W pierwszej dystyllacyi wiele kwaśnych i oleiowatych znajdzie się cząstek. Wódka nietylko takież będzie miała smak, lecz i tyle ieszcze wody, iż le-dwie część ową spirytusową rozeznać można. Zaczym w gorzelniach rzecz takową nie wódką, lecz klarem nazywaią. Aby więc klar takowy oczyścić i dobrą z niego zrobić wódkę, niemasz innego sposobu, tylko go znowu wlać w kocioł i powoli przy wolnym ogniu, któryby nie był sposobny pędzenia wody w górę, dystyllować. Robota takowa zowie się w gorzelniach, czyścić wódkę. Z tym wszystkim czyszczona takowa wódka, ieszcze nie jest zupełnie oddzielona od wody i więcey niż dwie trzecie części wody w sobie mieć będzie, lubo ją czystą i do napoiu zdatną nazywaią.

P. Jak się zachowuie otrzymana wódka?

O. Do tego trzeba: 1) Aby wódka w chłodnym bardzo stała miejscu, bo ciepło wpędza w górę spirytus, przez co wieleby go utraciła. 2) Następnie zatym, aby naymnieysze szpary w naczyniach iako naypilniey zaprawić. 3) Trzeba aby naczynia te zawsze były pełne, gdyż pełność przeszkadza burzeniu się, a przeto i spirytusów utracie. 4) Uważać potrzeba na dobroć naczynia i nowych nie używać, ażby przez kilka dni wodą gorącą zaparzyły się: gdyż
ina.

inaczej nowe drzewo wiele wsiąknie w siebie spirytusu.

P. Jaki masz pożytek z palenia wódki?

O. Oprócz samej wódki, którą daleko lepiej i łatwiej niż zboże spieniężyć można, za każdym warem odchodzi jeszcze braha, która dla bydła i wieprzy jest wyśmienitym pokarmem. Odchodzi także niedochód, z którego octy dość dobre robić umieją.

A R T Y K U Ł II.

O użytkowaniu ze zbóż iarych.

Pytanie. *Jak użytkować możesz ze zbóż iarych?*

Odpowiedź. Ze zbóż iarych robią się rozmaite kasze, które są najzwyczajniejszym ludzi pokarmem, lub gotują się tylko, jak grochy. Z ięczmienia robią piwo, a częstokroć i chleb mieszając z żytem. Z owsa także robią chleb w niedostatku żytniego. Kasze najpospolitsze są: ięczmienne, gryczane, iaglane i owsiane.

P. Jak zrobisz kaszę ięczmienną?

O. Kaszów z ięczmienia jest kilka gatunków, jako to: ordynaryjna, drobna, otłukana, perłowa i pęczak.

P. *Jak zrobisz kaszę ięczmienną ordynaryną?*

O. Bierze się pięknego i nieprzeleżalego ięczmienia i suszy go się, a potem z lekka przedziera razy dwa, w młynie lub żarnach, na krupy, za każdym razem darcia, mają być z plew oczyszczone i na dwoie dzielone, iako to drobniejsze i grubsze. Z korca ięczmienia pięknego, może być kaszy ćwierci trzy.

P. *Jak zrobisz kaszę ięczmienną otłukaną?*

O. Wziąć ięczmienia w najlepszym gatunku bez grochu, obrać go z kąkolu i nie susząc utłuc, skrapiając wodą, a po przesuszeniu zaś wyopalać i znowu tłuc, aż łuska ze wszystkim zeydzie; natenczas dosuszywszy dobrze na słońcu, lub w izbie ciepłej, mleć w żarnach, a darte mielone wyczyszczać przetakami z mąki, większe krupy do większych, a mniejsze do mniejszych odbierając: dla pozoru zaś i białości, mąki pszenney trochę wsypawszy, rękoma przecierać, potem wyopalać.

P. *Jak zrobisz kaszę pertową?*

O. Z najpiękniejszego i obranego ięczmienia robią się pertowe krupki; umiejętni młynarze, umieją ocierać tak końce ziarnom, iż stają się okrągłe iak śróty. Z korca ięczmienia może być około ćwierci krup pertowych.

P. *Jak zrobisz pęczak?*

O. Na pęczak ięczmien surowy biorą, i tylko się plewy wstępnie utłuką, a ziarna całe zostaną: mało więc ubędzie od miary ięczmienia.

P. *Jak zrobisz kaszę gryczaną?*

O. Kaszy gryczanej są także różne gatunki, to jest: ordynaryjna, drobna i obwarzana.

P. *Jak zrobisz kaszę gryczaną ordynaryjną?*

O. Na kaszę pełną grykę wybierać należy, którą lekko posuszywszy i z łuski pierwszy raz otarłszy, zaraz wyopalać na krupy; po zdarciu puścić na przetaki dla oddzielenia krup małych od dużych; potem znowu na czysto wyopalać. Z korca dobrej gryki powinno być połowa kaszy, prócz mąki przydatnej dla ludzi, lub dla wieprzy.

P. *Jak zrobisz kaszę gryczaną drobną?*

O. Na krupki drobne, potrzeba grykę iak nayprzednieyszą i nieprzytęchtą wybierać: potym ta moczy się w wodzie, i pływająca odrzuca się, ta zaś która na dnie została z wody wysącza się, i póki jeszcze mokra, idzie pod kamień, lekko mieląc i za każdym razem przez rzadkie sito, lub gęsty przetak krupki odsiewając, i plewy opalając. Pierwsze krupki są podłe, dalsze lepsze, które po skończoney robocie wysuszyć należy. Krupek tych nie wiele będzie, lecz

mąki dostatkiem. Drugi sposób robienia krupek jest, aby grykę odarłszy z łuski i oprzątnąwszy, skrapiając trochę wodą, rękami przecierać póty, aż póki nie staną się krupki drobne, od większych oddzielając.

P. Jak zrobisz kaszę gryczaną obwarzaną?

O. Wziąć gryki czystey, w wór nasy-pać, zawiązać, i póty w kotle gotować, póki ziarno nie będzie miękkie; ostudzić potym i zaraz w piecu wysuszyć, ażeby nie kwa-śniała. Po wysuszeniu zaś, w żarnach z lek-ka opędzić łuskę i onę wyopalać.

P. Jak zrobisz kaszę iaglaną?

O. Proso w wolnym duchu wysuszyć, potym zmoczywszy trochę, w stępach otłu-kiwać i nieckami wyopalać po kilkakrotnie, aż będą czyste: po ochędożeniu takowym, wysuszyć przyzwoicie, aby w schowaniu nie psuły się. Z korczyka prosa, może być ia-gieł potowa. Podobnym sposobem ber obra-ca się na kaszę.

P. Jak zrobisz kaszę owsianą?

O. Z owsa robią surową i obwarzaną kaszę. Na surową owies w stępie tylko u-tłucze się, albo w młynie z łusek opędzi i takowa kasza będzie biała, lecz z trzech ćwierci owsa, ledwie ćwierć jedna. Na ob-warzaną gotuje się owies, iak na gryczaną, wysusza i z plewy opędza, a taka będzie żółtawa.

P. *Jak zrobisz piwo z ięczmienia?*

O. Piwo robi się pospolicie ze słodu ięczmiennego, lubo można z pszennego i owsianego, lub z mieszanki tego wszystkiego. Piwo aby było dobre i zdrowe, potrzeba: 1) Aby słód był z dobrego ziarna i dobrze zrobiony, około którego tak chodzić należy, iak przy gorzałce opisało się. 2) Aby mu przyzwoicie dodać dobrego chmielu. 3) Aby woda była zdrowa. 4) Aby było czyste i klarowne. 5) Aby było dobrze wygotowane. 6) Aby go młodo nie używać. Piwo robi się tym sposobem:

Zmielony słód wsypać w kadź, a przy ustawicznym mieszaniu nalewać wrzącej wody, mniej lub więcej, im lepsze, lub mocniejsze ma być piwo; albo słód gotować w kotle podobnie ustawicznie mieszając. Czerpa się potym i nalewa w drugie naczynie tak przygotowane, aby słodziny zostały się, a breeczka w podstawione trzecie naczynie wyciekła. Wziąć breczki dwie trzecie części i dodawszy chmielu podług jego dobroci, ugotować w kotle na wolnym ogniu, ani zbyt, ani za mało, ustawicznie mieszając: gdy smak pokaże, że już ma dosyć, wlać resztę breczki, a nakrywszy kocioł, podgotować nieco bez mieszania. W tym ustaw nad kadzią kosz, w który czerpać, piwo przeciecze, a chmiel zosta-

nie się; wtedy przemieszać dziurawemi łopatami dla ostudzenia. Na prędkim ostudzeniu piwa wiele zawisło, do tego robią kisztochy, to jest naczynia obszerne, a niskie, żeby piwo w nich nad kilka cali wyżey nie było, przez co prędko ochłodnie. Gdy ochłodnie, a nie oziębnie, przelać w kładz, dodać dobrych drożdży świeżych, podług wielości piwa, do zaroienia, na którym wiele zawisło. Jeżeli piwo ma być dobre i zdrowe, postoi w roieniu kilka dni, i im dłużej, tym lepiej; potym zebrać z wierzchu drożdże, piwo zaś w beczki pozlewać, w których gdy powtórnie wyroi się, podlewać beczki, poobcierać, zaszpunktować i do piwnicy zaprowadzić. Po korcu słodospolicie robią 90 do 100 garcy piwa ordynaryjnego; dubeltowego zaś 50 do 60 garcy. Piwo w butelki lub gąsiory zlane, czyscieysze i smacznieysze będzie. Do dubeltowego piwa dodają różne przyprawy z korzeni i ziół, iako tatarskie ziele, lebiotka, piołun, rozmaryn, lewanda, poley, gencyanna i t.p. lecz w tym przyzwoitą proporcją zachować należy, czego doświadczenie najlepiej nauczy.

Po dobrym piwie robi się ieszcze podpiwek, nalewając na słodziny wrzącej wody, i przepusciwszy osobno, z chmielem ugotować, i daley tak czynić, iak koło piwa.

Pozostałe stodziny dla bydła i wieprzysą dobrym pokarmem.

P. *W niedostatku drożdży iak zaradzisz sobie?*

O. Częstoć, osobliwie do gorzałki brakuie drożdży, lub zdaleka sprowadzać trzeba one, czemu aby zaradzić, wynaleziono kunsztowne drożdże, które się robią następującym sposobem: na 12 godzin przed potrzebą zadania drożdży do fermentacyi bierze się mąki pszenney piękney, a lepiej jeszcze ze słodu pszennego, lub ięczmiennego na wietrze tylko suszonego pół osma funta, i ta rozkłóci się z ciepłą wodą, aby było dōsyc gęsto. Potym rozpuszcza się gorącą wodą tak aby miało podobieństwo do zwierzchnich, czyli szpuntowych drożdży piwnych. Potym wystudzić masę, aby rękę w niey utrzymać można, i wlać na to półgarca, albo i więcej dobrych drożdży piwnych, lub iakichkolwiek. Mięszać pilnie tę masę z drożdżami, i postawić w miejscu dobrze ciepłym. Wkrótce zacznie mieszanina mocno fermentować, którą w tym momencie, gdy do naywyższego stopnia doydzie, używać trzeba do zarobienia massy. Którey tyle dodaje się iak i innych zwyczajnych piwnych drożdży.

Drugi sposób robienia drożdży jest następujący: Należy zwyczajny sól ięczmien-

ny, zemleć na miałką mąkę, i nalać go w czwornasób tyle (podług wagi) gorącą wodą, w której cokolwiek chmielu warzyło się. Ta mieszanina zwykłym iak piwo zakłóca się sposobem, chłodzi, i gdy jest letnia, drożdżami zadaie, i burzy. Po wyrobieniu zyskuje się niemal połowę zwierzchnich, a połowę spodnich drożdży. Ostatnie mieszają się znowu z pozostałym płynem, i leją w węższe wyższe naczynia, gdzie będzie się burzyć na nowo, i wierzchnie wyrzuci drożdże. Tak się kontynuuie używając zawsze węższych naczyń dopóty, póki się ta mieszanina burzy: tym sposobem znaczną ilość mieć można dobrych, i do wszystkiego zdatnych drożdży. Gdyby ta robota w lecie miała się odbywać podczas wielkich upałów, potrzeba połowę przeznaczoney wody dniem wprzód z chmielem przegotować, i w piwnicy znowu ostudzić, ażeby dolewając ją przyspieszyć ochłodzenia, i od zawczesnego zaburzenia uchronić. Jeżeli te drożdże w zimie robią się, i nie potrzebuują przechowania nad 4. do 6. dni, można bez dodatku chmielu obeysć się.

P. Jaki masz sposób, żeby groch w zimie mieć zielony?

O. Latem nazbierawszy grochu zielonego, trzeba go ociągnąć w wodzie wrzącej, iak tylko woda się zagotnie, wysypać

groch na sito, żeby woda osiąkła, toż włożyć do pieca ciepłego, i coraz poruszać, ażeby się ziarna nie pokleiły. Po dwudziestu czterech godzinach, iak uschnie dobrze, wyjąć i konserwować do zimy.

A R T Y K U Ł III.

O użytkowaniu z roślin przedzodaynych.

Pytanie. *Jakie są rośliny przedzodające?*

Odpowiedź. Nayzwyczajnieysze u nas rośliny są, len i konopie, z których płótna, wszelkiego rodzaju bielizna, postronki, liny, i tym podobnie mamy. Skórka na tych roślinach umiętnie przygotowana, daie przedzodę, z której robią nici, a z tych płótna.

P. *Jak przygotujesz len, aby dał przedzodę?*

O. Gdy len dostoi się, wrywa się z ziemi, i powiązany w małych snopkach suszy na słońcu, gdy wyschnie bierze się po snopku, i żelaznym grzebieniem szyputki z nasieniem odrywają się; łodygi zaś same, moczą się w wodzie na słońce wystawione, i przykładają kamieniami: po kilku dniach, gdy skóreczka zwierzchnia gnić za-

cznie, i łatwo odstawać, wyimują się z wody i obsuszają w piecu umyślnie i osobno na to zrobionym, aby przez zaięcie się przędzy, niebezpieczeństwa od ognia uchronić się. Drugi sposób moczenia lnu jest ten: rozestąć len na zieloney trawie, w czasie gdy wielkie rosy bywają, gdzie tak długo poleży, dopóki przez powietrze, rosę i słońce, odmiękczany, i wysuszany, do tego stopnia skruszeje, iż przędza łatwo od niego odstawać będzie. Len takowy daleko jest lepszy i mocniejszy.

P. Jakim sposobem oddzielisz przędzę od łodygi?

O. W kilka dni po ususzeniu, gdy len nieco odmięknie, połamie się w wiadomey drewnianej cierlicy, gdzie części przędzy od nieużytecznych oddziela się paździerz; potem przetrzeć, obić, wyczesać przez dróciane grzebienie, najprzód rzadsze, przez które oddziela się pakuły, potem przez gęściejsze, nakoniec przez bardzo gęste; tak podzieli się przędziwo na nayprzednieysze, średnie, i grube, które poskręcać w pieńki, warkocze, lub innym iakowym sposobem. Przechowuje się aż do wyprzędzenia w fasach drewnianych, na mieyscu suchym. Przędziwo lniane im jest dawnieysze, i potem jeszcze raz przez grzebienie przepuszczone, tym lepiej wydoskonala się.

P. *Po czym poznasz dobrą przędzę?*

O. Gdy jest długa, nie ostra, czysta, mocna, nie czarniawa, ani zielona, lecz ni-
by srebrnego koloru.

P. *Jak uczynisz len miękkim?*

O. Włożyć na dno kociołka słomy, po-
łożyć szychę lnu, na ten nasypać nieco ha-
łunu, mydła, i popiołu wierzbowego; gdy
się tak z kilką szychami uczyni; nalawszy
wody, gotować godzin sześć, potem wy-
brać, optókać, na słońcu wysuszyć, i wy-
czesać.

P. *Jak przędzę na nici wyrabiać będziesz?*

O. Nici przędą pospolicie na kądzieli,
lecz daleko sporzey idzie na kołowrotku.
Gospodyni dobra, starać się powinna, o naj-
lepsze kołowrotka, i wyuczyć prząść na nim
dziewki. Kołowrotki Hamburgskie mają za
najlepsze. Nici stosownie do potrzeby ro-
bią się grube, cienkie, i nacyeńsze: te po-
tym, iak na pończochy, skręcają się we dwo-
ie, troie, i t. p. stosownie do potrzeby.

P. *Jak przygotujesz konopie, aby dały
przędzę?*

O. Konopie wyrwane, i osuszone, mo-
czą się podobnym sposobem iak len, i cała
koło nich robota, iak koło lnu odby-
wa się. Radzą konopie wysuszone przecho-
wać przez zimę, i dopiero na wiosnę moczyć

ie, gdy wierzbina pęka. Moczenia konopi są jeszcze dwa sposoby następujące:

Sposób pierwszy: Konopie mają w sobie wiele smoły i żywicy, dla czego podług daią przędzę, lub umiętętnego około siebie potrzebują chodzenia. Dla oddzielenia żywicy i smoły wynaleziono następujący sposób: wziąć dwa funty potażu, albo funt potażu i funt wapna niegaszonego, i tym zaprawić 50 garcy wody, w której konopie moczyć się mają. W niedostatku potażu wziąć 6. funtów popiołu, ugotować dobrze w wodzie, i przydać do tego półtora funta wapna niegaszonego, tym ługiem zaprawić kadź mającą w sobie 50 garcy wody. Do tej kadzi kładą się pęki konopi, ile zmieścić się może, gdzie powinny moknąć przez dwa dni. Po dwóch dniach trzeba wyjąć umoczone konopie, i włożyć do wody prostej, lub innej, gdzie moknąć mają przez 4. dni; do kadzi znowu nowe pęki konopi kładą się, póty w wodzie moczą, i tak ze wszystkimi konopiami postępuje się.

Sposób drugi Za pomocą tego sposobu, moczenie konopi w dwóch godzinach odbywa się, a to iak następuje:

1) Ogrzać wodę blisko do zawrzenia, to jest do 72 i 75 stopni, na cieplomierzu *Reaumur*. 2) Dodać pewną ilość zielonego, czyli najtańszego mydła, stosowną do cię-

żaru konopi mających wymoczyć się. 3) Zanurzyć konopie tak, żeby woda okrywała je, zamknąć naczynie, i usunąć od ognia. 4) Zostawić takim sposobem zanurzone i zamknięte konopie, przez ciąg dwóch godzin.

Waga mydła potrzebna do zupełnego wymoczenia, jest do wagi surowych konopi, iak 1 do 48, waga zaś konopi do wagi wody, iak 48 do 650. To jest dwa funty mydła na 96 funtów surowych konopi, i 1300 funtów wody. Można takowe wymoczenia czynić następnie iedne po drugich, dodając za każdym razem taką ilość wody, iaka w poprzedzającym ubyla, i ogrzewając na nowo wodę. Używać więc można takim sposobem, teyże samey wody przez dni 15.

Wydobyte z naczynia konopie, nakrywają się słomianemi matami, aby nie tracąc nagle swoiey wilgoci stygły powoli. Naza jutrz rozścielają się garściami na deskach, tak, aby końce grubsze, coraz szerszey, idąc od wierzchów rozkładać. To uczyniwszy, toczy się po nich walec kamienny, albo drewniany z przyzwoitym ciężarem, aby je spłaszczyć, i usposobić włókno do łatwego oddzielania się kostry; co się za pomocą zwyuczaynych odbywa narzędzi, i to z równą łatwością, czyli konopie będą wilgotne, czy suche. Powiązawszy wierzchołki, kaźdey garści oddzielonego iuż włókna, rozściela

się wilgotną pieńką na trawie i przewraca się zwyczajnym sposobem, naostatek po 6 lub 7 dniach, składa się do magazynu. Tymże sposobem chcąc na sucho włókno od kistry oddzielić, potrzeba konopie po wymoczeniu i spłaszczeniu garściami rozestąć na trawie. Takowe rozściełanie, do łatwiejszego oddzielenia i wybielenia pieńki, konieczne jest potrzebne. Tym sposobem można moczyć konopie i w zimie, byle nie w wielkie mrozy. Chcąc zaś tym sposobem znaczną ilość przez dzień wymoczyć konopi, potrzeba użyć dużego kotła do gotowania wody, z rurą u spodu, i mieć kilka beczek, w którychby konopie już ułożone były, i tak do dwóch na przykład beczek wpuszcza się woda, i nakrywami zatyka, i do drugich, woda znowu gotuje się. Gdy woda zagojuje się w kotle, wylewa się zaraz do beczki, i to właśnie będzie stopień potrzebny ciepła wyżej opisany. Moczyć dłużej konopi nad dwie godzin nie trzeba, bo poczernieją i słabszymi staną się, przyzwolicie zaś wymoczone, są piękniejsze i mocniejsze od zwyczajnych.

Tak przygotowane konopie czy len, i na nici uprzedzone, bielić potrzeba, bądź to gotowe już płótno, lub przędzę.

P. Jak bielić płótno będziesz ?

O. W bieleniu płótna wiele zależy na

własności wody; dla tego nim się przystąpi do tej roboty, potrzeba wprzód wynaleść takie miejsce, na którym znajduje się woda dobra, to jest czysta i łagodna, woda bowiem ostra z krynicy i źródeł, tudzież woda mająca przymieszane rozmaite części obce, do tej roboty jest niezdatna. Doświadczono, że płótno bielone w wodzie czystej i łagodnej, nie tylko przyjemniejszą ma białość, ale łatwiej i prędzej przyjmuje wszelką farbę, i lepiej ją wydaie. Właściwie biorąc bielenie, nic innego nie jest, iak tylko uwolnienie płótna od wszelkiego rodzaju farby. Ponieważ zaś ta z trudnością od płótna odłącza się, farbiarze na to rozmaite wynaleźli sposoby. W samym bieleniu, tak postąpić należy:

1.) Wsypać w wodę mąki żytniej, i zakłócić dobrze, tak przecież, aby nie była zbyt gęsta, lecz tylko mętna. Zagrząć tę mieszaninę u ognia, aby nie była gorąca, tylko ciepła, i włożyć w nią płótno, które ma się bielić, mając na to baczność, aby płótno zamaczało się dobrze; niech tak leży przez 48 godzin. Wyjąć potem, wytrzeć mękę, z którą bardzo wiele brudu od płótna odejdzie, i wyprać w czystej wodzie.

2.) Zrobić ług z potażu, wapna niegaszonego, i wody w umiarkowanej proporcji wziętych i pomieszanych, w którym namo-

czyć płótno i przez 3 lub 4 dni w nim po-
trzymać. Takowy ług wyciąga z przędzy
szlamowitość, i inne różnego koloru części.

3. To zrobiwszy przystąpić do samego
bielenia. Obrac na to miejsce blisko wody
równe, ze wszech stron wolne, dzielnosci
promieni słońca wystawione, nie blisko go-
ścińca, aby kurz na płótno nie załatywał.
Na tey tedy rozciągać się będzie płótno do
bielenia, Aby go wiatr nie kręcił, przy-
szyc na końcach, a jeżeli półsetki długie, i
na środkach taśmy, któremi przywiąże się
płótno do kołków w ziemię wbitych.

4.) Polewać trzeba płótno konewką o-
grodniczą, ile razy wyschnie. Rozciągając
płótno uważać trzeba, aby nie zawsze jedną
stroną na ziemi leżało, lecz codzień prze-
wracane było.

5.) Przyspieszyć można wybielenie,
gdy płótno w wyżej opisanym ługu częścicy
moczyc się będzie, który wszelki brud nay-
mocniey wyciąga.

6.) Do zupełnego uwolnienia płótna
od cząstek ziemnych, użyje się mleka kwa-
śnego, a to w ten sposób: włożyć płótno w
wannę, nalać mleka kwaśnego tyle, aby płó-
tno ze wszystkim zabrało. Deptać go po-
tym nogami, i przewracać dopóty, dopóki
zupełnie i równo wszędzie nie zamoknie.
Gdy tak wydeptane w mleku przez kilka go-
dzin

dzin poleży, wyiać go i przepłókać, najprzód w wodzie czystey a potym w mydle. Nakrochmalic umiarkowanie, wymaglować i złożyć w sztuki.

Hollendrzy surowe płótno przekładaia mydłem czarnym, którego do bielizny pospolicie używają, tak przełożone wkładaia w wannę, którą pokrywają sukrem grubym: potym ugotowany ług z popiołu, leia do wanny przez sukno, resztę dolewają wrzącą wodą, nakrywają tę wannę, i tak trzymają przez 6 godzin: potym dobywają płótno, mydlą, płócą i odsyłaia do blechu.

A R T Y K U Ł IV.

O użytkowaniu z roślin oleio-daynych.

Pytanie. *Jakie rośliny olej wydaia?*

Odpowiedź. Rozmaite: naypospoliciey robią u nas olej z nasion rzepaku, lnu, konopi, buczyny, orzechów, gorczycy, maku, słoneczniku, rzodkwi zamorskiey i tym podobnie.

P. *Jak się robi olej z rzepaku?*

O. Rzepak iest ozimy i iary, nam tylko iary iest znaiomy. Zimowy sieie się przed zimą na gruncie nawożonym, wyrasta przyszley wiosny na półtora łokcia wysoko, li-

ście ma rzepnym podobne, kwitnie żółto, na końcu Czerwca doyrzewa. Rzepak iary zewszystkim ozimemu jest podobny, gruntu takiego, iak na ięczmień, potrzebuie; sieie się na wiosnę, gdy iuż nie masz boiaźni mrozów. Rzepakowy olej nayprzydatnieyszy jest do lamp i smarowania wozów; iednak lud pospolity używa go do okrasy potraw przesmażywszy wprzód z cebulą, marchwią, i tym podobnie, i na końcu wodą okrapiając lub octem dla odięcia smaku zbyt gorzkiego.

Olej robi się następującym sposobem: przysuszyć nieco rzepak, potym utłuc w stępie, lub we młynie na mąkę, wyopalać, i ieszcze tłuc na drobnieyszą mąkę. Potym zacierać go w nieckach, aby wilgoci nabrała mączka, która kładzie się w panew, i smaży zwyczajnie. Potym wykłada się w płaty i w prasie wyciska olej. Makuchy pozostałe w płatach, są wyśmienitym pokarmem dla wieprzy.

P. Jak zrobisz olej ze lnu?

O. Olej lniany tymże sposobem, co i rzepakowy robi się. Malarzom i drukarzom jest potrzebny. Jeden funt lnianego nasienia, wyda 3 łoty oleiu.

P. Jak zrobisz olej z konopi?

O. Z konopi olej i wszystkie inne tym sposobem co i rzepakowe robią się. Konopny olej do lamp i smarowania wozów przy-

datny, od ubogich i na okrasę używany, funtów cztery nasienia konopnego, dadzą oleju łótów 12.

P. Co powiesz o oleiu z buczyny i orzechów?

O. Oleiu bukowego tenże sam użytek, co konopnego, lub rzepakowego. Zaś orzechowy olej, jest smaczniejszy od wszystkich dotąd opisanych. Ukłarowany, trudno rozpoznać od oliwy.

P. Co powiesz o oleiu z gorzycy, maku, słoneczniku?

O. Te rośliny na olej są wyśmienite, osobliwie mak biały, z funta daie 4 łoty oleiu, równaiącego się najlepszemu oliwom. Do potraw świeży tylko używanym być powinien.

P. Co powiesz o oleiu z rzodkwi zamorskiej?

O. Ta roślina mało jest u nas znaioma, lubo z łatwością rozmnożona być może. Sieie się na wiosnę; udae się w cieniu na gruntach pulchnych, niskich; nie trzeba tłustych i nawożnych. Rzadko z innego nasienia tyle oleiu nabić można, każdy bowiem funt, daie więcey iak pół funta oleiu. Sadza z tego oleiu palonego, daie wyborny tusz.

A R T Y K U Ł . V.

O użytkowaniu z ogrodowin.

Pytanie. *Jak użytkować można z ogrodowin?*

Odpowiedź. Ogrodowiny dostarczają nam wiele potraw i przypraw smacznych i zdrowych w lecie; dobra gospodyni, i w zimie użytkować z nich starać się powinna, co się czyni przez przechowanie świeżo jednych, suszenie drugich, i przyprawienie innych do smacznego użycia.

P. *Jakie ogrodowiny przechować można świeżo przez zimę?*

O. Wszystkie warzywa, iako marchew, bóraki, kartofle, rzepa, pietruszka, pasternak, selery, brukiew, kalarepa i tym podobnie, łatwo dadzą się przechować przez zimę, w piwnicy, lub w dołach, a to iak następuje: wykopane warzywa układają się na kupy przez dni kilka, aby ze zbyteczney wilgoci wypocły się, potym obrzyna się zielę, i obciera każda sztuka z wilgoci. Daley w piwnicy układa się warsztwami suchym piaskiem przesypując, lub w doły pakuje i zasypuje dobrze ziemią, aby mroz nie doszedł. Doły najlepsze byłyby cembrowane, od zimna ubezpieczone, i drzwia-

mi opatrzone, aby w każdym czasie można wziąć na potrzebę warzywa, ile podobać się będzie.

Z zielnych zaś ogrodowin, iako endywia, kapusta w główkach, kalafiory i t. p. przechowują się w piwnicy, sadząc głębie w wilgotną ziemię, lub piasek, i ten niekiedy polewając, z tą ostrożnością, aby ziela nie polać, które zgniłoby.

Dynie, melony, arbuzy, w jesieni przed samym dojrzeniem zerwane, i w ciepłej izbie przechowane, długo trwać mogą.

Ogórki świeżo przechowują się długo tym sposobem: bierze się beczka żywica lub smołą oblana, aby najmniejszy szparki nie było, którądy powietrze wcisnąćby się mogło, sypie się na dno beczki sieczki żytney dobrze ususzoney, lub liści suchych wierzbowych, i warsztwę ogórków układa się, znowu sypie się sieczka, czy liście, i ogórki układają się, i tak daley postępuje się, aż cała beczka napełni się, z tą ostrożnością, aby na wierzchu sieczka była; potym zabija się dnem beczka, smołą zalewa, i w zimną wodę zanurza, lub w ziemię na kilka łokci w głąb zakopuje; a tak świeże ogórki będą aż do wiosny.

P. Jak suszyć ogrodowiny będziesz?

O. Suszone ogrodowiny w zimie, iak świeże używać można. Przez umiętne su-

szenie, wodne tylko części zupełnie wysuszą się, a kolor, dobroć, i smak zostaje. Suszą się w piecach umyślnie na to sporządzonych. Wszystkie prawie ogrodowiny suszyć się mogą, z tych niektóre wymienimy.

P. Jak ususzysz fasolę młodą?

O. Kraje się fasola młoda w makaroniki, i ociaga w wodzie gotującej się, potem na przetaku cienko rozścieta się, i w piecu wolnym suszy. Ususzona w słoje szklanne pakuje się, i przechowuje w miejscu suchym.

P. Jak ususzysz szczaw, szpinak, portulakę, draganek, bazylikę, i inne tłuste zioła?

O. Każda z osobna drobno posieka się i w piecu lub w gorącej izbie, cienko na ramie rozestawszy ususzy się. Ususzone włożyć w suche naczynie, i przez nieiaki czas na wilgotnym zostawić miejscu, potem natłoczyć dobrze i postawić z naczyniem w miejscu gorącym, aby znowu wyschło, i schować w miejscu suchym. Do używania potem sporządza się iak świeże.

P. Jak ususzysz, bórakowe, pietruszczane, selerowe liście: pimpinellę, koper, szczypioręk, i inne chude zioła?

O. Te suszą się nie siekane, lecz całe na ramach w gorącym miejscu, i przechowują iak powyższe.

P. *Jak ususzysz szparagi?*

O. Szparagi skoro tylko będą zerżnięte, iak nayprędzey na ramie w piecu suszone być mają. Do używania odparzą się pierwey gorącą wodą, którą odlawszy, dopiero sporządzaia się iak świeże.

P. *Jak ususzysz kalafiory i karczochy?*

O. Zerżnąwszy kalafiorów kępki, iezeliby wielkie były, można przedzielić, wrzucić w wrzącą wodę; i odstawiwszy od ognia, dać im poleżeć z minutę: wyjąć na sito, niech woda osiąknie, i iak nayprędzey na ramie suszyć. Do używania, aby były białe, i nie tykowane, nalać zimney wody, i przystawić do ognia, skoro się zagotnie, odstawić w tey dalekości, aby woda nie ochłodziła; po pół godzinie zlać tę wodę, a w inney, choćby już wrzącey sporządzić iak się podoba. Podobnym sposobem postępuje się z karczochami.

P. *Jak ususzysz brokoli?*

O. Brokoli głąbie w talerzyki pokraiane, prosto zaraz i prędko suszone być mają. Do używania nie trzeba odparzać, co by najlepszy smak odebrało.

P. *Jak ususzysz skorzonery, cukrowe, pietruszczane i inne korzonki?*

O. Te pokraiane, prędko suszone być powinny. Do używania opłókać się tylko w ciepłej wodzie, i włożyć w wrzące już potrawy.

P. Jak ususzysz groch cukrowy ?

O. Wyłuskawszy groch jeszcze niedoryzały, ususzają się ziarna w ciepłym miejscu, zaś strąki na ramie w piecu. Zmięszając potym strąki z ziarnami, i chować bez tłoczenia, boby zielony kolor utraciły. Do sporządzenia, odparzy się wprzód w gotowaney wodzie.

P. Jak ususzysz cebulę, pory, rokambuł, i szarlotkę ?

O. Te w talerzyki pokraiane, na ramie przy piecu prędko usychają. Mogą być albo zachowane, albo na drobny proch potłuczone, i w butelki pakowane.

P. Jak ususzysz chrzan ?

O. Ten pokraiany w drobne sztuczki, suszy się na ramie przy piecu. Potym tłucze się miałko i w butelki pakuje. Do użycia odmoczy się wprzód w zimney wodzie, i przyprawia wedle upodobania.

P. Jaki powinien być piec do suszenia ?

O. Stawia się piec podobny do chlebowego, i w nim drugi na cegłach, iakby na nóżkach tak, aby ogień w pierwszym zapalony, krążył na około tego drugiego: pierwszy otworem wychodzić będzie do kuchni, a drugi do izby. W tym drugim dawać się mogą ramy z kratek drewnianych, na fugach w piecu zrobionych wsparte, na nich liście i ogrodowiny do suszenia układają się.

P. Co rozumiesz przez przyprawę ogrodowin?

O. Ogrodowiny, które świeżo przechowane być nie mogą, lub które przez pewne przygotowanie lepszego smaku nabierają, kwaszą się, marynują i t. p. Naypospoliciej kwaszą kapustę, bóraki i ogórki; rzepa, brukiew i inne także ukwaszone być mogą.

P. Jak się kwasi kapusta?

O. W kapustę uszatowaną wmięszając kwaśnych jabłek drobno pokraianych, cebuli trochę, cytryn: można także dodać jagód winnych niedoyrzałych, berberysowych, jałowcowych, kalinowych i kminu. Napakować to w fasę bez soli i wody, i tak długo ubijać lub deptać, aż się na wierzchu sok pokaże, niech tak w wolnym mieyscu kiśnie do trzech tygodni. Potym przechowuje się w suchej piwnicy, lub w mieyscu od zimna i ciepła wolnym. Kapuściane liście, iarmużowe, brokoliowe, kalarepowe i inne, u-siekane kwaszą się podobnym sposobem, i służą dla czeladzi.

P. Jak bóraki kwaszą się?

O. Bóraki po oskrobaniu, ochędożeniu naci, i przemyciu z piasku w kadzie składać, a nalawszy wodą, dnem nałożyć i kamieniem przycisnąć. Co trzy niedziele kwaszenie bóraków odmieniane być ma, żeby nie przekwaszały się. Barszcz ze świeżo u-

kwaszonych bóraków najsmaczniejszy jest.

P. Jak ukwasisz rzepę, brukiew, kalarepę i inne warzywa?

O. To wszystko tym sposobem kwasi się iak i bóraki. Kwaszone różne warzywa, iako rzepa, bóraki, pomieszane i usickane z kapustą kwaśną, dają nową potrawę nazwaną kwaszeniną, która tym sposobem, iak i kapusta kwaśna gotuje się, a jest od niey smaczniejsza.

P. Jak się kwaszą ogórki?

O. Kwaszenia ogórków różne są sposoby, dwa główne wymienię:

Sposób I. W iesieni nazbierawszy późnych ogórków, obmyć one, wysuszyć, i ochłodzić, aby nie były ciepłe: potym na przemianę warsztwę ogórków, warsztwę liścia wiśniowego, z koprem i solą w beczkę pakować, gdy się napełni, dnem zamknąć, smołą zalać, i w zimney wodzie zanurzyć.

Sposób 2gi. Ogórki świeżo wybrane oczyścić, obmyć i wysuszyć. Układać potym ogórki w naczyniu czystym, na każde sto wrzuciwszy garść soli, dopóki naczynie nie napełni się. W kilka godzin przemieszać ie dobrze, i postawić na miejscu czystym, przez dzień ieden, lub dwa, nie ruszając ich. Zlać potym słoną z nich wodę, którą z nich sól wyciągnęła, i przekładać ogórki w inne naczynia gliniane, albo drewniane czy-

ste, a gdy się naczynie napełni, nalać tyle octu, ażeby ogórki ze wszystkim zabrały. W 4. lub 5. dni zlać ocet w garki, przegotować dobrze, byle nie w miedzianym naczyniu, ułożyć ogórki warsztwami w tym samym, lub też innym naczyniu, przekładając bobkowym liściem, kramnemi gwoździkami, muskatowym kwiatem, grubo utłuczonym pieprzem, Włoskim koprem, rozmarynem, i chrzanem, nalać tym przegotowanym i wystudzonym octem, wprawić dno iak najszczelniey, i schować w piwnicy. Tym sposobem urządzone ogórki, byle ocet był dobrze przegotowany, i zszumowany, będą trwać długo zielone i smaczne.

P. *Jak marynują się ziota?*

O. Na końcu Sierpnia liście porów, sałata, szpinak, portulaka, trybula, pietruszka biorą się po części równej, a szczawiu tyle, iak wszystko, szczypioru zaś trochę; płócą się w zimnej wodzie, potym siekają się grubo, i w soku nieco wyciśnionym gotują się bez wody w rądlu; po ugotowaniu pakują się do polewanego naczynia, nalewają się z wierzchu na trzy cale grubo rozpuszczonym masłem; i stawiają się w miejscu chłodnym do użycia.

P. *Jakie jeszcze z warzyw użytki ciągnąć można?*

O. Z kartofli rozmaite rzeczy robić mo-

żna, iako to: mąkę, krochmal, kaszę. Z marchwi, z bóraków słodkich, i z rzepy słodkiej syrop zrobić można, który na kuchnię zamiast cukru używać można.

P. Jak zrobisz mąkę z kartofli?

O. Obrawszy czysto z łupiny kartofle, krają się drobno, suszą i mielą się zwyczajnie: mąka tym sposobem, użyta być może do chleba. Lepsza zaś mąka robi się tym sposobem: przemyć kilka razy kartofle, dobrze wyczyścić, i utłuc na masę, tę masę włożyć do jakiego naczynia drewnianego, i wodą nalać: tu mieszać i ścierać mocno: przez to mieszanie, oddzieli się naydelikatniejsza mąka, która przez sito spłynie do naczynia innego, a w sicie zostaną części grube: na tę mąkę nalewa się dwa razy czysta woda, dla wyczyszczenia zupełnego; nakoniec wykłada się mąka na płotno, i wysusza. Robią z niej potym chleb, krochmal, i ciasta różne.

P. Jak zrobisz kaszę z kartofli?

O. Surowe kartofle obierają się z łupiny, wymyte trą się na tarkach w zimną wodę. Co się utrże tym sposobem, wylewa się na sita, gąszcz na sitach zatrzymany wycisnąć, i na stronę odłożyć; a co będzie w naczyniu pod sitem, gdy się woda ustoi i zleie, będzie masą na krupy, którą z żółtkami iay kurzych lub innych przerobić na ciasto gę-

ste, to potym przez durszlak przecierać na czyste prześcieradło roztargiwając, aby się nie zlepiało: gdy wyschnie, będą krupy żądane. Tym sposobem z inney mąki robione krupy nazywają się iaiecznemi.

P. *Jak zrobisz syrop z marchwi?*

O. Skrobie się słodka marchew, ośrodki wyrzucając, potym sok z niey w prasie wyciska, i gotuje się na wolnym ogniu, aż do zgęstwienia syropowego. Tymże sposobem robi się syróp ze słodkich bóraków, iako i rzepy.

A R T Y K U Ł VI.

O użytkowaniu z owoców drzewnych,
czyli z sadów.

Pytanie. *Wielorako użytkować można z owoców?*

Odpowiedź. Owoce przechowują się świeżo na zimę, suszą, powidła z nich robią, napoje, i przyprawiają rozmaicie. Jak przechowują się owoce świeżo na zimę, iak gruszki, jabłka, śliwki, wiśnie, brzoskwinie i morele, opisano w części I. w Rozdziale III. w Artykule VI. o zbieraniu i przechowywaniu owoców. Tam dołożono iest i o su-

szeniu, do czego przydamy to jeszcze: iż wielkie owoce przekrawać potrzeba w kilkoro do suszenia, dobrze jest oraz ziarka i pestki wyimować. Ususzone rozestąć gdzie na suchym miejscu, aby z pozostałej nieco wilgoci zupełnie wyschły, i pakować w faski, wiekiem zaszpuntować i na suchym miejscu przechować. W worach przechowywany owoc, mółe wdają się.

P. Jak zrobisz powidła ze śliwek?

O. Dojrzałe śliwki i odgotowane przebijają się przez gęsty przetak, aby pestki i grubsze części pozostały się, sok zaś przedniejszy przecisnąć; sok ten nalewa się znowu w naczynia do gotowania; kładą się w niego pigwy, w drobne talerzyki kraiane skórki cytrynowe, trochę cynamonu z gwoździkami i gotuje się do przyzwoitego zgęstwienia się. Potym wykłada się w naczynia, nalewa się na wierzch rozpuszczone masło i chowa się w suchym miejscu.

P. Jak zrobisz powidła z wiśni?

O. Od nazbieranych dojrzałych wiśni, oberwać korzonki; gotować dobrze, mieszając osobliwie na dnie, aby się nie przypaliły. Wyłożyć potym na przetak, lub w co innego, niechay sok dobrowolnie przecieczy, który schować osobno do zażycia na syrop jak niżej opiszemy. Po odbieżeniu soku przegniatać dalej przez przetak; przeci-

śniony gąszcz, włożyć znowu w naczynie do gotowania, przydać cukru lub miodu i trochę cynamonu z goździkami, mieszając gotować aż do przyzwoitego zgęstwienia. Wybrać potem w słoie szklanne lub polewane i na suchym przechować miejscu.

P. *Jak zrobisz powidła z gruszek i jabłek?*

O. Z gruszkami i jabłkami podobnie postępuje się, iak ze śliwkami, do jabłek tylko, w powtórnym gotowaniu cukru lub miodu przydać należy, boby zbyt kwaśne powidła były.

P. *Jak zrobisz napoy z jabłek?*

O. Gdzie wiele jest jabłek, osobliwie dzikich i leśnych, można z nich bardzo zdrowy napóy zrobić, iabłecznik zwany, który robi się tym sposobem: Nazbierać jabłek dojrzałych i w soki obfitujących, do tych przydać leśnych, i póki są jeszcze świeże potłuc je w stępie i wygnieść sok z nich w prasie, bez przymieszania wody, i zlewać w beczki, siarką pierwey okadzone. Gdy już beczki napełnią się, zostawić otwarte, aż zupełnie wyroi i ustoi się. Nakryć potem lekko szpunte, i przez niedziel 3 lub 4 podobnym dolewać iabłecznikiem. Po upłynionym tym czasie zaszpuntować, nie zbyt nie przecięż, i co dwa tygodnie dolewając chować przez zimę. Na lato chcąc go używać przetoczyć trzeba w inne beczki siar-

ką także wykurzone, lecz jeżeli na dłużej ma być przechowany, z toczeniem zatrzymać się do jesieni.

Ci którzy iabłecznik ze wszystkim doskonały, i iak naydłużej trwały mieć chcą, leją w niego, gdy się ma roić, do 160 garcy iedną kwartę rektyfikowanego *spiritus vini*: po wyroieniu zaś biorą iego połowę i tę, tak długo w kotle warzą, aż do połowy wywrze: i tę już czwartą część, z ową niegotowaną połową, wolno ciepło zmieszawszy, w pełnych utrzymują beczkach, tak będzie trwały czysty i mocny. Zlewając go na winny lagier, to im będzie starszy, tym doskonalszy, tak że trudno rozeznąć go od wina.

P. Jak zrobisz napój z gruszek?

O. Gruszecznik tymże samym robi się sposobem co i iabłecznik, i jest od niego daleko przyjemniejszy. Gdyby zaś z czwartą częścią słodkiego moszczu winnego był zmieszany po pierwszym wyroieniu, i powtórnie roiony, w zupełne prawie obróciłby się wino.

P. Jakie ieszcze napoje z owoców robić można?

O. Ze wszystkich owoców można wódkę robić, lecz że my ich podostatkiem nie mamy, przeto nad opisem wódek owocowych zastanawiać się nie będziemy.

P.

P. *Jakie przyprawy robić można z owoców?*

O. Robią jeszcze z owoców różne syropy i konfitury.

P. *Jak zrobisz syrop z gruszek?*

O. Syrop z gruszek robi się dwoiaki, jeden biały ze świeżych, drugi czerwony z suszonych. Biały robi się tym sposobem: Wziąć gruszki słodkie, soczyste i dobrze dojrzałe, skrobać je nożem na miążgę, z której potem w prasie wyciska się sok. Ten w polewane wlewa się naczynie, przydawszy wonnych nieco korzeni, i gotuje na wolnym ogniu, aż do gęstości syropowej. Schować potem w szklannym naczyniu, a tak długo konserwować się będzie, i zdalny zamiast cukru do użycia kuchennego. Syrop czerwony robi się tym sposobem: Wziąć suszonych słodkich gruszek jedną miarę, nalać dwie miary wody i gotować na wolnym ogniu, przydawszy wonnych korzeni, aż do połowy wywre. Przecisnąć potem sok, niechay postoi aż gąszcz opadnie; zlać i schować.

P. *Jak zrobisz syrop z wiśni?*

O. Do wiśniowego syropu wziąć ów pierwszy sok, który od smażenia powideł wiśniowych odchodzi, i z wonnemi korzeniami przegotować, do gęstości syropowej.

P. *Jak się robią konfitury z owoców?*

O. Konfitury, które gospodynie zwy-

czaynie robią, są dwoiakię ; iedne miękkie , drugie suche. Miękkie, czyli mokre nazywają się te , na które owoce całe, albo kawałkami, ziarnami, lub też jagodami, w przezroczystym i płynnym syropie są przyprawione, który z odwarzonego w nim owocu kolor przyjął. Na pilności i dokładności w gotowaniu mokrych konfitur wiele zależy, albowiem ieżeli nie dosyć będą wygotowane i mało zacukrowane, to nie udadzą się i skwaśnieją, gdy zaś przeciwnie bardzo ugotowane i cukrowane, mogą łatwo zatęchnąć i spleśnieć. Owoce które naywięcey na ciekłe konfitury biorą, są: śliwki, wiśnie, jagody berberysowe, orzechy, aprikozy, trześnie, poziomki, porzeczki, kwaśne winogrona, kwiat pomarańczowy, małe zielone cytrynki, zielona kassya, i t. p. Na suche konfitury gotują się np. cytrynowe i pomarańczowe skórki, migdaty, zielone orzechy, imbir, gwoździki, gałki muskatowe, śliwki, trześnie, gruszki, aprikozy i t. p. Te gotują się nayprzód w syropie, potym wyimują się, aby ze zbyteczney wilgoci osiły i układają w izbie, ażeby zupełnie wyschły i przechowują w pudełkach w suchym i ciepłym miejscu. Dla zapachu dodać można w gotowaniu korzeni wonnych.



A R T Y K U Ł VII.

O robieniu octów, niektórych wódek
i essencyi.

Pytanie. *Jak zrobisz ocet z wina?*

Odpowiedź. Pospolity sposób robienia octu winnego jest ten: wlać wina w naczynie drewniane czyste i włożyć w niego gałkę z ciasta kwaśnego zrobioną: trzymać w ciepłym miejscu, robi się ocet. Dla nadania mu miłego zapachu, wrzucają niektórzy kwiatu bzowego, róży, lub lawendy. Drudzy zamiast ciasta skrobią korzenie ćwiklane i kładą w wino, ażeby zarobiło i w ocet się zamieniło. Gdy raz dobry ocet robi się, potrzeba go często odlewać, a świeżym winem dolewać, tym sposobem zawsze będzie przedni ocet.

P. *Jak zrobisz ocet z piwa?*

O. Najlepszy sposób robienia octu piwnego jest następujący: Wziąć piwa dobrego półtora razy tyle, ile chcemy mieć octu: wlać w kocioł, lub w garnek i zgasić w nim kilka węgla, przez co odbierze się mu owa gorycz, która z chmielu pochodzi, ostryść i zapach. Gotować to piwo wyrzucawszy z niego zgaszone węgle, dopóty do-

póki trzecia część z-niego nie wywre. Ostudzić piwo, wrzucić trochę pieprzu, lub też utłuczoney gorczycy i surowego ciasta kwaśnego. W przygotowane czyste naczynie, a naylepiey w takie, w którym wprzódy ocet już bywał, byle tylko dobrze było wymyte, zlać tę mieszaninę, mając na to baczność, ażeby nią naczynie nie napełnić, tylko do dwóch trzecich, lub trzech czwartych części. Zatkać otwór szpunte, albo z papieru zrobionym zatykadłem, lecz lekko, aby świeże powietrze w naczynie szparami wchodzić mogło. To wszystko zrobiwszy postawić naczynie w ciepłej izbie. W kilka dni zacznie robić i piwo w ocet się zamieniać: na wierzchu pokaże się skóreczka, na dnie zaś męty, czyli drożdże. W izbie ile możności, jednakowy stopień ciepła powinien być utrzymywany, ażeby ocet w zarobieniu nie miał szkodliwej przerwy. Dla dowiedzenia się, czyli już ocet zupełnie się zrobił, wziąć trochę czystego w flaszkę, zatkać dobrze, potrzymać w miejscu dobrze ciepłym, jeżeli żadnych już więcej nie puści mętów, tylko zostanie w jednakowym stanie, znakiem to będzie, że się ocet zrobił. Przetoczyć go więc winne iakie czyste naczynie, w którym ocet już był utrzymywany, w niedostatku zaś takiego,

można użyć innego, wyparzywszy i wypłó-
kawszy go wprzód octem.

P. *Jak zrobisz ocet z niedochodu gorzał-
czanego?*

O. Włożyć w baryłkę niedochodem na-
pełnioną, kwaśne ciasto z praśnym miodem
i trzymać baryłkę przez kilka miesięcy w
ciepłym miejscu, a ocet dobry robi się.

P. *Jak zrobisz ocet iakikolwiek bądź?*

O. Wziąć octu mocnego piwnego pe-
wną miarę np. kwartę, przegotować go, i
wlać gorąco do trzech kwart wina, piwa,
miodu, lub z czego mieć chcemy ocet: wy-
stawić to na słońce, albo trzymać w ciepłej
izbie, w kilka dni robi się ocet. Jeżeli
do robienia octu, używać się będzie piwa,
lub miodu, nie trzeba zapominać, zgaszeniem
w nim węgli odebrać mu gorzycz i zapach,
który ocet nieprzyjemnym czynią. Tak zro-
biony ocet, odebrawszy na potrzebę, dole-
wać trzeba, to zawsze będzie dobry. Na-
wet gdyby go nie potrzeba było, to odlać
go i dolać, boby się zepsuł, czyli iak mó-
wią przesilił.

P. *Jak zrobisz wódkę anyżkową?*

O. Bierze się pół funta tłuczonego any-
żu, iąłowcu także tłuczonego łótów 2. kra-
ianey lukrecyi łótów 2. garść soli, spirytu-
su garniec jeden, a wody dwa, i stoi to go-
dzin 48, dopiero dystylluje się przez alem-

bik. Potym bierze się funt cukru i garniec wody, co razem przez kwadrans iakowy gotować trzeba, pianę dobrze zbierając. To gdy ochłodnie, przylewa się do spirytusu tyle, ile do nadania słodkości należytey potrzeba. Potym wystawia się na miejsce chłodne, gdzie smaku nabiera. Jeżeli nie będzie klarowna, można ją przez bibułę filtrować.

Do osłodzenia wódki można mieć przygotowanego w flaszach syropu. Na co zwykło brać się cukru 4 funty, wody garcy 2 i to gotuje się na wolnym ogniu przez dobry kwadrans pianę pilnie zbierając i ochłodłe chowa za zwyczaj do piwnicy. Do osłodzenia wódki zażywa się go tyle, ile do słodkości naturalney potrzeba będzie.

P. Jak zrobisz wódkę kalmusową?

O. Korzenia kalmusowego ususzonego wziąć pół funta, imbieru łótów 2 i skórek cytrynowych łótów 4. co wszystko drobno pokraiawszy, przylać garniec spirytusu i postawić na trzy dni w wolnym cieple, potym przy wolnym przedystyllować ogniu i osłodzić wedle upodobania.

P. Jak zrobisz kminkową wódkę?

O. Kramnego czyli czarnego kminu wziąć trzeba funt ieden, anyżu i kopru Włoskiego po 4. łoty, siatkowego korzenia łótów 2. cytrynowych skórek łótów 4. i to wszystko nieco grubiej pokraiać i potłuc,

a potem na kmin czarny kramowy spirytusu wlać, przyrzucić garść soli, i 48 godzin potrzymać, potem dwa garce przylać wody, i dystallować tak długo, póki białosć nieizakaś płynąć pocznie, i krople smaku tracić. Daley słodzi się funtem cukru w wodzie wprzód dobrze rozpuszczonego, i wódka wedle zwyczaju rozpuszcza się.

P. *Jak zrobisz pomarańczową wódkę?*

O. Do garca iednego spirytusu, przydać funt skórek pomarańczowych, z białego oberzniętych, i łótów 4. małych pomarańczy zielonych, dobrze utłuczonych, przyrzucić soli garść, i dni kilka w wolnym potrzymać ciepłe, i przez alembik przedystalować. Z tego otrzymanego spirytusu nabrać kwartę, wlać na 8. łótów skórek pomarańczowych, na dwa łoty drobno utłuczonych zielonych pomarańczy, i w wolnym ciepłe niech to nabierze farby, wprzód iednak ostodziwszy spirytus.

P. *Jak zrobisz ratafię?*

O. Wiśni doyrzałych kwaśnych wziąć garcy 4. lub 6. zbić, i utłuc ie należycie w moździerz, postawić na dni dwa w piwnicy, aby się sok odłączył, który przez czystą chustę przepędziwszy, w butelkach zachować. Pestki i ziarna z łuskami wsypać w kocioł, i nalać na to garniec dobrego spirytusu z wódki Francuzkiej, lub też dwa

garce wódki Francuzkiej wraz z potrzebną wódką, i przedystyllować; z tego dopiero spirytusu wziąć garniec jeden, i wspomnianego soku wiśniowego kwartę, wprzód jednak rozpuściwszy w nim funt cukru, i to wszystko dobrze zmięszać, a rzecz skończona. Przy dystyllacyi można nieco gwoździków i cynamonu przyrzucić.

P. *Jak zrobisz rossolis?*

O. Cynamonu wziąć łótów 6. muszkatołowych gałek łótów 4. kwiatu muszkatołowego, galgantu, gwoździków, kwiatu rozmarynowego, lewandowego, różowego liścia, każdego po trzy łóty, kardymonii i kubeby półtora łóta, potłuc to wszystko, i nalawszy garniec dobrego spirytusu, dni kilka potrzymać, a potem dolawszy dwa garce wody, przedystyllować, potem osłodzić.

P. *Jak zrobisz cynamonkę?*

O. Nabrać ostrego cynamonu łótów 8. pokruszyć go drobno, i nalać dobrej wódki Francuzkiej dwa garce, a jeden wody, wraz z garścią soli, i tak potrzymać dni 8. Potem przedystyllować to przy wolnym ogniu, osłodzić, i rozpuściwszy wodą zfiltrować.

P. *Jak zrobisz essencyą bobrową?*

O. Wziąć półkwarty dobrego spirytusu, stroju bobrowego dwa łóty, kamfory łót jeden, bzu suszonego łót jeden, zmięszać to wszystko, i przy wolnym ogniu odcią-

gnąć. Essencya ta pomocna jest macicy, i na kolki, dobra także położnicom, biorąc ją w winie ciepłym 40 do 50 kropel.

P. *Jak zrobisz essencję żółądkową?*

O. Nabrać aaronowego korzenia łótów 3, cytwarowego i tatarskiego, czyli kalmusowego łótów dwa każdego, weroniki, melissy, mięty, i piołunu każdego po garści. Małych zielonych pomarańczy, białego cynamonu, kramnego kminu, każdego po dwa łoty. To wszystko drobno posiekawszy, mocnego nalać spirytusu tak, aby na trzy cale był wyżej, i przez dni 8. niech to w wolnym wyciąga się ciepło. Ta essencya służy na zdęcie, rozwałnia ślinę, rozpędza wiatry, zażywając iey po 30 do 50 kropel.

P. *Jak zrobisz essencję pomarańczową?*

O. Biorą się zazwyczaj skórki ze 12 świeżych pomarańczy, i utuką się w moździerzu wraz z winno-kamienną solą, na ciasto, i kładzie się potym w słoć szklanny, zawięzuje się swinim lub cielęcym pęcherzem, i szpilką na dwóch przebiia się mieyscach. Kładzie się potym w ciepło, lecz nie w takie, gdzieby spirytus, którego kwartę bierze się, mógł się zagotować. Tam dni kilka postawiwszy, zlewa się i filtruje przez bibułę. Essencya ta dobra jest na niestrawność żółądka.

A R T Y K U Ł VIII.

O użytkowaniu z roślin farbierskich
i garbarskich.

Pytanie. *Jakie rośliny służą do farbowania sukien i innych materji?*

Odpowiedź. Rozmaite zagraniczne, i nasze krajowe: iako marzana, albo reta, sini-
to. Żółto-farbownik, krokosz i inne, iako
miseczki z pod żółędzi dają farbę czarną,
takąż gałki na dębinie, i kora dębowa. Żół-
tą farbę dają: kora z śliw, jabłoni, grabi-
ny, kwiat wołowego oka, liście brzozowe,
wierzbowe i mech na starych gruntach ro-
snący, korzeń Włoskiej kaliny w ogrodach.
Na brunatną: korę brzozową. Na czerw-
ną: korzeń szczawiu, kurzego ziela i t. p.
Na zieloną jagody niedoyrzałe szakłakowe;
na błękitną jagody z czernic, kwiat chabru
i tym podobne.

P. Opisz mi marzanę?

O. Marzany korzenie farbują czerw-
no, zdatne są dopiero ku drugiej jesieni po
wykopaniu. Marzana, każdy grunt lubi, by-
le nie nadto podły. Większe korzenie wy-
kopują się na farbę, a drobniejsze rozsada-

ią. Wykopane korzenie suszą się, i w fasy pakują farbierzom do przedania.

P. *Opisz mi siniło?*

O. Liście siniła farbują błękitno. Udaie się na każdym gruncie, najlepiej lubi pulchny. Liście trzy razy zbierają się, raz ku końcowi Czerwca, drugi raz w sześć niedziel później, trzeci raz znowu w sześć niedziel. Za każdym razem opłókuja w wodzie, i rozścielają na czystej trawie przewracając, aż nieco przewiedną: potym gdzie tego wiele, są umyślnie końskie młyny, w których je na masę gniotą; a z tej gdy kilka godzin na kupie poleży, robią kule, które na policach przy ciepłym słońcu suszą, i przechowują gdzie w suchym miejscu, nie na zbytnej jednak gromadzie, aż podobnież uczyni się z drugim i trzecim zbiorem. Wtedy dopiero wszystkie razem pozbierać, rozbić kule, i na znaczne usypane kupy nalać czystej wody, aby się przez odwilżenie za-grzały, gdy usychać zaczną, powtórzyć drugi i trzeci raz: nakoniec przesiać przez rzadki przetak, a resztę, która się przesiać nie da, potłuc drobno, i wszystko razem w fasy popakować do przedania.

P. *Opisz mi żółto-farbownik?*

O. Żółto-farbownika, po łacinie *Luteola*, nasienie sieją na wiosnę zmieszane z jęczmieniem, albo owsem. Jęczmień albo owies

tegoż roku, to zaś ziele aż w drugim z ugoru zbierają, którego liście przednie żółto farbują.

P. *Opisz mi krokosz?*

O. Krokosz wiadoma wszystkim, farbuję różowo.

P. *Jakie są rośliny garbarzom przydatne?*

O. U nas garbarze do wyprawienia skór używają najwięcej kory dębowey, lecz że to wielką w lasach czyni szkodę, wynalezione są inne natomiast rośliny, równie dobre, a nawet i lepsze.

P. *Wymień mi te inne zioła?*

O. Garbarskie ziele, po łacinie *Rhus coriaria*, w ciepłych krajach rośnie dziko, w zimniejszych samo utrzymuje się, i zimy nieboi się, gruntem żadnym nie gardzi. Całe to ziele garbarzom jest przydatne, i ztąd garbarskim się zowie. Inne dzikie u nas rośliny, pożytecznie do tey roboty użytymi być mogące, są następujące: Paproć ziele w Czerwcu zebrane, chwoszczka w Sierpniu zebrana, Święto-Jańskie ziele, całe ususzone, bagno ziele, ze wszystkim, tarni owoc i kora, wężowniku korzenie, dzikiey róży liście, iarzębiny gałązki, biedrzeńcowe korzenie, iwiny gałęzie i kora, kurzego ziele korzenie, barwinku liście i t. p.

R O Z D Z I A Ł III.

O UŻYTKOWANIU z GOSPODARSTWA
ZWIERZĘCEGO.

A R T Y K U Ł I.

O użytkowaniu z krów i wołów.

Pytanie. *Jakie użytki z krów mieć można.*

Odpowiedź. Nayużyteczniejszy krowi użytek jest mleko, a z tego masło i ser. Oprócz tego mięso, sierść i skóra, idzie na pożytek ludzki.

P. *Co jest mleko, i iak oóbiera go się?*

O. Mleko jest to substancya tłusta, formująca się naywięcey z roślin olejnych, z których przez wycieranie łatwo oddzielić można części olejne. Pokarm iak każdego zwierzęcia, tak i krowy, przerabia się i dzieli w krew, mleko i gnóy. Im więcey więc krowa je takich roślin, które pomnażają mleko, tym więcey dawać go będzie. Rośliny zaś te są: koniczyna, różne trawy tłuste, kapusta, iarmuz, rzepa, marchew i t. p. Gdzie tedy dobre gatunki krów dobiorą,

tym sposobem żywią ię, i czysto utrzymują. tam po 5, 6 i więcey garcy mleka codzien krowy dają.

Trzy razy na dzień w lecie pospolicie doią się krowy, rano, w południe i w wieczor, w zimie zaś dwa razy, rano i w wieczor. Powinny być zawsze do ostatka iako naylepiey wydajane, gdyż inaczey coraz mniej dawać mleka będą. Czystość około doienia, iako naywiększa zachowana być powinna, gdyż inaczey psuie się mleko; skopki więc i cebry codzien czysto wymywane być powinny, a to zaraz po zlanu mleka. Krowa doi się ściągając iey promienie, które ieżeli nie czyste są, umyte wodą wprzód być powinny. Krów mierno doynych 10, ieden człowiek wydoi, wiele zaś dających mleka, 6, 7, a naywięcey 8.

P. Jak daley postępuje się z wydoionym mlekiem?

O. Wydoione mleko precedza się przez powązki płócienne, lub przez sitka w garki, w których ma stać, i ustawia w mieyscu pomiernie ciepłym, latem w piwnicy. Garki naylepsze bytyby polewane, szerokie a nie głębokie, aby smietana lepiey wydobywać się mogła. Naywiększy jest zysk, gdy mleko zaraz może być spieniężone, gdzie zaś to być nie może, robi się z niego masło i ser.

P. *Jak robi się masło?*

O. W garkach napelnionych mlekiem, tłusta część mleka wydobywa się na wierzch, i nazywa się śmietaną, na spodzie zaś gęste kwaśne formuje się mleko. Z śmietany robią masło, a z kwaśnego mleka ser. Masło, aby było dobre, śmietana dłużej nad 24 godzin na mleku stać nie powinna. Masło robi się przez znaczne i ustawiczne kłócenie śmietany. Do robienia masła wiadome są zwyczajne maślnice, lecz gdzie w obfitości robi się, tam używają barytek, przez które walec skrzydlasty przechodzi, i za pomocą korbów obraca się razem z barytką, w którą nalewa się śmietany nie pełno, i szczelnie zaszpuntuje. Przez ustawiczne obracanie, czy kłócenie, robi się masło, na podobieństwo grubych krup, i maślanka kwaśna. Pospolicie 6 garcy mleka, daią garniec śmietany; a 4 garce śmietany, ieden garniec masła, a zatym 24 garcy mleka, ieden garniec masła.

P. *Jak odbierzesz masło od maślanki?*

O. Masło zrobione wybiera się z maślanki, przecierając warząchwią, płóćce się potem w jakim naczyniu czystą wodą, aż się już woda bielić przestanie; wszystkie próchy płócąc go wybierają się, potem soli się, i pakuje w faski, lub garki na schowanie. Sól powinna być biała i czysta. Je-

żeli długo zachować się ma masło, lepiej solone być powinno. Doświadczono, iż Małowe masło najdłużej, przechować można. Najlepiej w piwnicy przechowuje się masło, zawsze przecież gorzknie i starzeje się. Wynaleziono jednak sposoby do długiego przechowania masła.

P. Jakim sposobem na długi czas przechowasz masło?

O. Różne są sposoby; trzy tu wymienię.

Sposób pierwszy. Przetopić masło w kotle lub czym innym ostrożnie, aby nie zapaliło się, ustawicznie go mieszając, aby męty nie przepaliły się na dnie; skoro zaś zarumienią się, odstawić masło od ognia, a gdy przechłodnie, zlać go ostrożnie z mętów w naczynie do przechowania, w którym gdy nieco skrzepnie, przez trzy ćwierci godziny mieszać potrzeba, nakryć i schować. Takie masło długo świeżość zachowuje, mniej go wychodzi; zażywając go przesmażać trzeba, i czekać póki piana nie zniknie. Męty zdadzą się na pospolity rozchód.

Sposób drugi: Kładzie się masło w naczynie szklanne, tak jednak, aby nie pełne było, a nakrywszy dobrze wiekiem, postawi się w drugim naczyniu tak głęboko w wodzie, aby nieco wyżej nad masło stała, do masła się przecież dostać nie mogła. Pod tym drugim naczyniem, taki utrzyma się ogień,

gień, naylepiey ciepły popiół lub piasek, aby woda nie była ciepleysza od mleka w tym czasie gdy się doi; od czego cała sztuka naywięcey zawisła. Po trzech godzinach zacznie się masło rozpuszczać; w 6 godzin rozptynie się iak biała oliwa, a męty na dno ściągać się będą. Około 8 godzin, gdy iuż masło czyste będzie, i męty osiadać przestaną, wyimie się z nim naczynie, postawi się gdzie na stronie: po kilku minutach trąci się lekko w naczynie, aby męty zupełnie osiadły, masło przez czyste płótno przecedzi się w to naczynie, w którym ma się schować, fusy ostróźnie zostawiwszy. W kilka godzin powróci do swoiey twardości, i przez wiele czasu tak iak świeże masło zachowane i zażyte być może, a soli nie potrzebuie. Do sałaty nawet zamiast oliwy używać go można.

Sposób trzeci: Wziąć dwie części kuchenney soli, iedną część cukru, iedną część saletry, uttuc to i zmięszać wszystko iak naydokładniey. Jedną uncya tey mieszanki gnieść i przemieszać z funtem masła, zachować w naczyniu dobrze przykrytym, do trzech lub czterech tygodni, ażeby sól masło przeszła, i smak saletrzany zupełnie zginął. Tym sposobem kilka lat świeże masło przechować się może, iest smaczne i ma piękny kolor.

P. *Jak zrobisz ser ?*

O. Ser rozmaitym sposobem robi się; robią ser workowy, i kraiankami zwany z kwaśnego mleka, robią ze słodkiego rozmaitym sposobem; robią także gomółki zwane, z maślanki i serwatki.

P. *Jak zrobisz ser workowy i kraiankowy ?*

O. Zebrawszy śmietanę z mleka kwaśnego, ustawia się toż mleko w piecu ciepłym, lub na gorącym trzonie dla ogrzania, przez co mleko bardziey zgęstnie się i serwatka od niego oddzieli się. Wylewają potym mleko w worek spiczasty, lub w płótno, aby serwatka odciekła, i w prasie przyciskają, potym solą i suszą. Jeżeli śmietany nieco w każdym garku przy mleku zostanie, takie sery są tłuscieysze i smacznieysze.

P. *Jak zrobisz ser z słodkiego mleka ?*

O. W świeże słodkie mleko włoży się nieco podpuszczki, albo owego zsiadłego mleka z żołądka zabitego ssącego cielęcia; a gdy się zwarzy, przydawszy kminu, serwatkę ociągają. Mięszają do niego rozmaite ieszcze zioła i korzenie.

P. *Jak zrobisz ser Hollenderski ?*

O. Sery Hollenderskie, Angielskie, Szwaycarskie, jednym prawie robią się sposobem, różność tylko formy, i gatunku mleka, robi je odmiennemi. Robi się zaś tym sposobem: świeżo zaraz wydoione mleko,

póki jeszcze jest ciepłe, albo jeżeli już ostygło, tyle tylko zagrzeie się, ile świeże ciepłe, i leie się w kadź; potem poddaie się podpuszczki cielecey, podług wielości mleka, tyżkę lub filizankę: gdy się zwarzy, serwatka się zleie, twaróg zaś trzy razy co pół godziny należycie rękami przegniecie się, i przemiesza, dla wysączenia, ostatka serwatki: potem mocno wtłacza się w formy na dnie dziurawe, i w nich ciężarem przykłada. Po trzy razy co dwie godziny, ser wybiera się całkiem, i na drugą stronę w formie przewraca, potem wyimuje się, solą naciera, i kładzie gdzie do osuszenia. Po dwóch dniach zdatny jest do użycia.

P. *Jak zrobisz ser kartoflowy?*

O. Kwaśne mleko grzeie się u gorącego ognia, aby twaróg skruszał, wtedy wybiera się, pokruszy, i w faski nakryte upakuie, aż się zagrzeie. Tym czasem ugotują się kartofle, obłupią, i na tarce potrą, ile więc jest sera, tyle bierze się kartofłów, i należycie przemieszawszy i przegniótlszy, porobią się sery i posuszą. Jeżeliby się kruszyły, wodą tylko lub piwem odwilżą się.

P. *Jak zrobisz gomółki z maślanki, lub z serwatki?*

O. Maślanka czy serwatka przegotuje się: a znaydzie się w niej zawsze twaróg, z którego porobią się gomółki na rozchód pospolity.

P. Jaki ieszcze użytek mieć można z serwatki lub maślanki ?

O. Maślankę piie z chęcią czeladź, gotuią z niey barszcz, lub na zimno z kluskami iedzą. Serwatka używa się do pieczenia chleba, można z niey i barszcz zrobić, a świnom iest ulubioną.

P. Jak przechowasz ser ?

O. Sery pospolicie przechowuią się w sernikach, to iest w mieyscach wyniesionych, i na wiatr wystawionych. Okna mogą być gęstą drócianą kratą powleczone, aby ptakom i robactwom przychodu zabronić. Półki do kładzenia serów, naylepiey gdy będą z ram płótnem obitych zrobione.

P. Jaki użytek z wołów ?

O. W części II. wyliczyliśmy pożytki z wołów w względzie gospodarskim, teraz mówić będziemy o użytkowaniu z nich na pokarm ludzki. Mięso bydlęce iest nayprzystoitszym zdrowiu ludzkiemu pokarmem. Naylepsze iest mięso od bydlęcia pięcioletniego, które nim na rzeź póydzie, ukarmione wprzód być powinno. Używa się mięso wołowe, świeże, solone, lub wędzone.

P. Jak przechowasz świeże mięso wołowe ?

O. Mięso świeże w lecie nie długo da się przechować, za kilka dni psuie się: naylepiey przechowuie się w lodowni, lub też w chłodney piwnicy, lub w studni nad wo-

dą: chcąc zaś go na czas dłuższy przechować, zagrzebuje się mięso w otręby, lub w mąkę, i w piwnicy przechowuje. W zimie podczas mrozów, długo świeże utrzymać można mięso.

P. Jak nasolisz mięso?

O. Solone mięso długo utrzymać się może, i to nazywa się pekelfleyszem, robi się zaś tym sposobem: fasa dębowa, wielka podług wielości mięsa, wyparzy się wewnątrz winem i wodą, i wytrze solą i saletrą; potym piękne, tłuste wołowe mięso, które żadnych kości nie ma, i nie od szyi, bierze się, i w sztuki podług upodobaney wielkości rąbie się, i każda solą natarta, tym kształtem porządnie obok i jedna nad drugą układa się, iż naywiększe i naylepsze kawałki na spodzie, te zaś które kości ieszcze mieć mogą, i wkrótce spotrzebować się muszą, na wierzchu leżeć będą. Do jednego cetnara mięsa, 5 funtów soli, i dwa łóty saletry rachuje się. W beczce oddziela się od mięsa polewka, która mięso w nasoleniu utrzymuje, przeto zlewana być nie powinna.

Drugi sposób. Naczynie i mięso powyższym sposobem solą i saletrą przygotowany, kładzie się na spód iatowiec, liście bobkowe, i w krążki pokrajane bóraki; na tych warsztwa solonego mięsa, na to znowu pomienione przyprawy, poczym daley war-

sztwa mięsa, i tak coraz na przemiany postępuie się, pokąd beczka nie napętni się, i przyprawy nie zakończą. Naówczas beczka 1) zaszpuntuie się, jako też dna żywicą na wszystkich stronach zaleią, ażeby polewka wyciec nie mogła. 2) w chłodnym miejscu się ustawia i 3) codzień przewraca, zawsze spód na wierzch, i wierzch na spód odmieaniając. Tego należy starannie przestrzegać; bo gdy nasolone mięso, na którym bądź miejscu oschnie, tam osiada saletra, i psuie mięso. Zamiast zaszpuntowania beczki, przykryć ją można drewnianą nakrywą, i przywalić kamieniami, aby się mięso mocno do kupy ścisnęło.

P. Jak uwędzisz mięso?

O. Póki mięso ciepłe ieszcze, nasoli się w płaskich naczyniach, i natrze tłuczoną kolendrą, i jagodami iałowcowemi. Po niejakim czasie powiesi się w dymie, nie zostawiając w nim aż stwardnieie, lecz tylko uschnie. Dębowe drzewo dobre, a iałowcowe ieszcze lepsze do wędzenia. Dobrzy gospodarze do wędzenia mięsa robią na górze przy kominie komórki zamykane, do których za otworzeniem blachy, a zamknięciem luftu kominowego dym wchodzi, przeymuie wędzonki, i górą nazad do luftu odchodzi.

P. *Jak uwędzisz ozory?*

O. Świeże ozory iak naylepiey rozciągną się, potrą należycie solą, i szorstką stroną na dno obróciwszy, położą się w płaskim naczyniu. Gdy tak w soli przez noc postoią, nazajutrz octem zakropią się, i znowu w tymże swoim sosie na chłodnym miejscu, 4 dni zostawią się. Po których w inne naczynie przełożą się, czerwonemi bórakami w talerzyki pokraianemi okryią, nasypie się soli, i naleie jedna część wina, dwie wody, dwie octu, i owego pierwszego soku, niech tym okryte, i kamieniem przyciśnione, trzy tygodnie postoią; potym uwędzą się.

P. *Sierć i skóra bydłęca do czego służą?*

O. Sierć do wyścietania krzesel, materaców, i innych rzeczy iest przydatna, skóra na bóty, do roboty rymarskiej, i innych rzeczy wielce iest potrzebna.

P. *Jaki użytek z łoiu, i iak przygotujesz go?*

O. Z tłustości wołowej czyli łoiu, robią świece, mydło, i do innych potrzeb używają. Lóy wybrany pokraie się drobno, wysmaży ostrożnie, i zleie w inne naczynie nieznacznie wodą odwilżone: gdy skrzepnie się, iest zdolne do wszelkiego użycia.

A R T Y K U Ł II.

O użytkowaniu z owiec, kóz i świń.

Pytanie. *Jakie pożytki owce i kozy przynoszą?*

Odpowiedź. W części II. opisane są pożytki z owiec i kóz, tu dołożę tylko sposób robienia sera owczego. Robią go tak iak z krowiego słodkiego, kładąc w gliniane dziurkowate tworzydełka, a w sam środek położywszy grudkę soli.

P. Jak użytkować ze świń będziesz?

O. Mięso, sadło, słonina, i inne wynalazki, iako szynki, kiełbasy, kiszki, salcesony, i tym podobnie, oraz szczecina, na pożytek ludzki idzie.

P. Jak się chodzi około mięsa wieprzowego?

O. Mięso wieprzowe nad wszystkie inne nayprędzey psuie się i dla tego wczesnie nasolone, lub uwędzone być musi, w czym tak postąpić należy, iak z wołowym mięsem. Ozory wieprzowe podobnież, iak wołowe owędzaią się.

P. Jak zrobisz słoninę?

O. Z ukarmionego dobrze wieprza, za skórą wszędzie tłustość grubo osiada, którą się odbiera, razem ze skórą, i ta słonina nazywa się. Odebrawszy słoninę, natrze się ją mocno ciepłą solą, i w długim naczyniu

jedna na drugiej na płask położy: gdy tak w sosie tydzień poleży, wybierze się z naczynia, natrze znowu dobrze solą, i w inne naczynie opaczoną stroną przełoży się. To powtarza się póty, aż słonina przezroczy- stości nabierać zacznie, wtedy się wybierze, zbytnia sól patykami należycie wybiie, po- rozpina i przewędzi: pamiętając na to, że po wieprzach buczyną lub brachą karmio- nych, słonina w długim dymie umnieysza się i ślizięie.

P. Co jest sadło, i iak robi się?

O. Tłustość z wnętrzości zebrana, i w siatkę, czepek, w podobieństwie Hollen- derskiego sera zwia się. Pospolicie nasol- lony tak przechowuje się, lepiej przecięż gdy się zaraz przesmaży na smalec, około którego postępuje się tak, iak z masłem prze- tapiając go, co wyżej wyrażono.

P. Co powiesz o szynkach?

O. Szynki są owe uda wieprzowe przy- prawione i uwędzone. Szynki Westfalskie są najsławnieysze i tak robią się. Swieża bez nasolenia ze dwa dni poleży, potym dla kruchości po mięsney stronie należycie wy- biie, a nasoliwszy dobrze solą i nieco sale- try, poleży tak w swoim sosie w naczyniu 4 tygodnie, po których wyimuje się i położy w prassę, aby sos soli wyciekł. Co gdy się stanie, powtórzy się nasolenie, lecz tylko

po mięsney stronie, a gdy tak dwa dni w sosie poleży, uwędzi się dymem, naylepiey dębowym. Gotuiąc zaś szynkę do zażycia, naywięcey na tym zależy, aby gdy się przyzwoicie ugotuie, nie odstawiać z wodą od ognia, aż ochłodnie, ale z śród wrzącey wody nagle dobyć, i samę szynkę ostudzić.

P. Jak przechowasz świeżo szynki?

O. Świeże szynki bez wędzenia zachować się mogą długo tym sposobem: przez tydzień poleżą w soli: dobywszy potym, lipkość stona z nich nożem oskrobie się, i kilka razy w wrzącey wodzie umaczają się: od czego nieco pokurczą się, i powieszą na miejscu, gdzie wiatr wolnie przewiewać może.

P. Jak zrobisz kielbasy?

O. Kiszki pięknie ochędożone napętniaią się różnemi wynalazkami dla zażycia ludzkiego, węższe obracają się na kielbasy, a grubsze na kiszki. Kielbasy są pospolite, Włoskie, Francuzkie i Bonońskie.

P. Jak się robią kielbasy pospolite?

O. Bierze się wieprzowe mięso iak naydrobniey posiekane, i miesza się z słoniną w drobne kostki pokraianą, przydaje się w pół przetłuczonego pieprzu, drobno utłuczonych skórek cytrynowych, i nieco wina; tym kielbasy dobrze napętniaią się, końce ich zawięzuią, i powieszą się albo przy pie-

cu dla osuszenia, albo w dymie dla uwędzenia.

P. Jak zrobisz kielbasy Włoskie?

O. Do Włoskich bierze się mięso cielęce i prosięce przez połowę, i sieka się bardzo drobno: przydaje się sadła wieprzowego, nieco soli, pieprzu, gwoździków, muskatołowego kwiatu, cytrynowych skórek, i tym napełniaią się kiszki baranie.

P. Jak zrobisz kielbasy Francuzkie?

O. Wziąć wieprzowych poledwic, pokrajać drobno z sadłem w równey z mięsem części, dla ich delikatności żółtą od kapłonów, kur, cielęciny, szalotu trochę, razem to wszystko usiekać, przyłożyć do tego pieprzu, i pachnących ziół jeżeli podoba się, trochę Angielskiego korzenia, i nadziewać tym kielbasy.

P. Jak zrobisz kielbasy Bonońskie?

O. Wziąć mięsa wieprzowego chudego i tłustego, usiekać, a na wagę 25 funtów wziąć funt soli, 4 uncye pieprzu całkówitogo, kwartę wina, i kwartę krwi wieprzowej, rozetrzeć to wszystko, i nadziewać kielbasy, które żeby nie pękły, trzeba serwatką obłożyć, zawiązawszy ususzyć na powietrzu, lub w dymie. Jak będą suche obrzeć je, i posmarować oliwą, żeby się nie psuły, a konserwować w polewanym dobrze naczyniu.

P. *Jak zrobisz kiszki?*

O. Kiszki wielorakie są, zwyczajne kaszą tłustą nadziewaiają, inne zaś są mózgowe, wątrobne i krwawe.

P. *Jak zrobisz kiszki mózgowe?*

O. Mózg z głowy wybrany i z żyłek oczyszczony posiekawszy, przydaie się nieco soli, muszkatowego kwiatu, imbieru, pieprzu, i szafranu, drobnych rodzenków i wielkich, z ziarn oczyszczonych: gdy tym kiszki napełnią się i zawiążą, odgotuią się nieco, a potym do zażycia przysposobią.

P. *Jak zrobisz kiszki wątrobne?*

O. Wątroba, serce i płuca odgotowane i posiekane ze słoniną, przydawszy soli, imbieru i pieprzu, oraz gwoździków, włożą się w kiszki i odgotuią.

P. *Jak zrobisz kiszki krwawe?*

O. Krew zebrana rozbiie się należycie, przydadzą się słonina, serce, sledziona i wątroba, odgotowane i w kosteczki pokraiane, oraz nieco imbieru, pieprzu, soli, gwoździków i maieranu, a przydawszy do mierney rzadkości wody, tym się kiszki, wybrawszy grube, nie zupełnie ponalewaiają: gdy się końce zawiążą, poruszą się w tę i owę stronę, aby wewnątrz wszystko dobrze pomięszało się: do odgotowania, tu i owdzie szpikulcem pokolą się, inaczey popękałyby.

P. *Jak zrobisz salcesony?*

O. Głowa i nogi odgotują się miękko: zbierze się potem z nich skóra z mierną tłustością i w kostki pokraja, przyda się nieco soli, gwoździków, siatkowego korzenia, i maieranu: to wszystko pomieszawszy, włoży się w wieprzowy pęcherz, naleje się krwi, zawiąże, należyście przemiesza, i dobrze odgotuje. Odgotowawszy, kładzie się w mierną prassę, i potem surowo zażywa się, kraiąc w listeczki.

A R T Y K U Ł III.

O użytkowaniu z drobiu.

Pytanie. *Jak użytkować można z drobiu?*

Odpowiedź. Rozmaite użytki z drobiu wymieniliśmy w części II. Rozdziale II., teraz niektóre namienimy, iako to przyprawę rozmaicie gęsi.

P. *Jak przyprawisz gęś, aby i przez rok chować się mogła bez zepsucia?*

O. Oskubawszy gęś i resztę z niej piórek ogniem osmaliwszy, wyimają się z niej wnętrzności, i wszelka wewnętrzna tłustość: krew gdziekolwiek wewnątrz znajduiąca się, wytrze się suchą chustą. Potem naso-

li się mięso, i zostawi do sześciu godzin: gdy sól przeymie, wrzuci się w smalec, choćby z wieprzowym zmięszany i w nim zagotuje. Gdy wyięte potym ochłodnie i okapie, pakuie się w faski, przesypuiąc nieco ziarnami pieprzu, liściami bobkowemi, tłuczonemi gwoździkami, i muszkatową gałką: zakrywwszy chowa się na mieyscu, gdzieby wolne powietrze przechodzić mogło.

P. Jak uwędzisz gęś?

O. Wyprawiwszy gęsi nasolą się, i w soli poleżą przez dni kilka: zaszyią się potym w płótno, i wędzą w dymie do upodobania.

P. Jak się robią pół-gąski?

O. Ukarmiona gęś podzieli się wzdłuż na dwie części: części te jedna na drugą pokładą się w iakie naczynie przesypuiąc solą, nieco saletrą, tłuczonemi jagodami iąłowcowemi, pieprzem, Angielskim korzeniem, i rozmarynem: położy się iaki ciężar, i tak w sosie przez tydzień poleży. Wyiąwszy potym obszyią się w płótno, każda część osobno, albo tylko w papier zawiną, i wędzą podług upodobania. Takowe pół-gąski są bardzo smaczne, i surowo iść ie można, bez żadney przyprawy.

ARTYKUŁ IV.

O użytkowaniu z pszczoł.

Pytanie. *Jak odłączyć miód od wosku?*

Odpowiedź. Kto chce miód długo chować, powinien rdzę i zalążki robaków, jeżeli są, powyrzynać, i na stronę odłączyć. Miód zaś odłącza się tym sposobem: grzeie go się ze wszystkim w naczyniu, i potem w worku przez prassę wytłacza: co ostrożnie czynić należy, gdyż od mocnego grzania pospolicie brunatnieje, i czasem z woskiem razem z pod prassy wychodzi.

Następujący sposób będzie dogodniejszy: gliniane naczynie nakształt donicy kazać wypalić, które ma być wielkie stosownie do wielości miodu, i tak wysokie jak jest szerokie. Drugie niech będzie podobne pierwszemu, z tą tylko różnicą, aby dno jego gęsto i drobno podziurkowane, wchodziło w pierwsze, przynajmniej na cał daleko: wierzch zakryje się pokrywą miedzianą. Porozdzierawszy zasklepienia plastrów, ułoży się je warsztwami w wyższym naczyniu, a na pokrywę nakładzie się rozżarzonych węgla: plastry czasami poruszyć trze-

ba, a tak przedni miód w dolne naczynie spływać będzie, z którego pianę zbierać i do podleyszego miodu odkładać trzeba. Niech się nikt nie obawia, że się tym sposobem, wiele miodu przy wosku zostanie: pozostać bowiem woszczyny, nim się na wosk wyprasują, wypłócą się pierwey należycie w stosowney ilości wody, a przydawszy do tey wody nieco podleyszego miodu, ugotuje się miód do picia, przynaymniey na rozechód pospolity: do czego zażyć można i owey jeszcze wszystkiey wody, którą się iakiekolwiek naczynia po miodzie popłókały.

Z przednieyszych miodu plastrów, na przykład lipowych, na potrzeby domowe możnaby wprowadzić tym sposobem patokę wyprowadzić; tak się przecież uczyni jeszcze doskonaley. Położyć plastry na sicie, podstawić misę, nakryć i postawić na słońcu lub gdzie w ciepłym miejscu. Gdy ocieknie z misy, wylać patokę w szklanne słoje, a resztę z sita wyłożyć do naczynia wyżej opisanego.

P. Kupując miód iak doświadczysz czy jest dobry?

O. Częstokroć fałszują miód mieszając do niego mąki, lub grochu tłuczonego, tego doświadczyć można następującym sposobem: zagotować tego miodu iaką część: ie-
zeli

żeli potym męty iakowe stoją na wierzchu, lub upadają na dół, pewnie jest fałszowany.

P. Jak zrobisz trunk z miodu do picia?

O. Wziąć iedną część miodu praśnego i zmieszać z ośmio częściami czystey wody studzienney: gotować przy wolnym ogniu, i pianę pilno zbierać, aż się pocznie stawać nacyścieyszym. Jeżeli miód ma się długo konserwować, potrzeba go długo gotować, aż lipkim być pocznie. Gdy ochłodnie, zlać go w beczki, nie dopełniając na dwa, lub trzy palce, aby się mógł roić. Kto go chce mieć mocnieyszym, i przyjemnieyszym, może zawiesić w beczkach w woreczku zaszyte korzenie: cynamon, muszkatowy kwiat i orzechy, gwoźdżiki, imbier, kardamon, galgan i tym podobnie, nieco szafranu dla koloru, i tak da się roić miodowi. Potym zaszpuntować, a po kwartale czasu naylepszy jest do zażycia.

P. Jak zrobisz wiśniak lub malinik?

O. Z iągód wiśniowych lub malinowych zrobiwszy essencyą, tę miesza się do miodu pitego, podług upodobania; a tak robi się przedni wiśniak, lub malinik.

P. Jak zrobisz pierniki z miodu?

O. Norymberskie pierniki tak robią się: wziąć miodu funt. i. syropu cukrowego uncyi trzy, gotować to razem aż się zarumieni. Pokrajać drobno skóreczek cytryno-

wych i uttuc kardomonu, kwiatu muszkato-
wego po iedney kwintli, pieprzu pół kwin-
tle. Pomięszać to wszystko z mąką na pół
żytną i pszenną: zrobić ciasto i piec wol-
nym ogniem, a będą pierniki upodobane.

*P. Jak usposobisz wosk, aby był zdolny do
przedania, lub zażycia?*

O. Gdy się miód oddzieli od wosku,
woszczyny i plastry, w których miodu nic
nie było, włożą się w kocieł, i naleie się
nieco wody, aby się wosk nie przypalił.
Gotuje się dopóty, aż się wszystek wosk
rozpuści, wtedy leie się w worek i gorąco
w prasie wyciśnie w iakowe podstawione i
pierwey namaczane naczynie. To powta-
rza się dopóty, aż się żadnego wosku w o-
trębach nie postrzeże.

Prassa ku naczyniu ma stać nieco po-
chyło, co ułatwia ściekanie prasowanego
wosku. W pośrodku naczynia zawiesi się
drewienko na sznurku: a tak ostygły wosk
wzięty za sznurek, łatwiey przeniesiony,
zawieszony i ważony być może. Raz prze-
puszczony wosk przeprasuje się powtórnie
przez gęściejszy worek, w wodzie go zno-
wu rozpuściwszy; im to częściey uczyni się,
tym bardziey męty na dnie osiadą, a wosk
czyścieyszym stanie się. Męty oddziela się
i zażyją lub spieniężą do podlejszych robót:
same nawet otręby po wosku, spieniężyć

można. Wosk na świece i inne potrzeby blechuie się.

P. Jak przygotujesz wosk, do blechu?

O. Wosk im częściej przepuści się na wolnym ogniu i z opadających fusów zbierze, lubo go ubywa, tym przednieyszym przecięż wyidzie z blechu. Kiedykolwiek się rozpuszcza, dopilnować trzeba, aby nie wrzał: nietylko dla tego, że złąd kruszenie, ale że i zaiąć się może i w tym razie niebezpiecznieyszym ieszcze jest od łoiu.

Do samego blechowania sposobiąc wosk, wmurue się kocioł pobielany, u spodu węższy iak u wierzchu, tym sposobem, aby płomień ognia pod nim nie mógł sięgać do kotta. W ten naleie się brachy czystey, lub iakiego kwasu czystego, naprzykład: do 6 kamieni wosku, garcy 3 lub 4. Gdy się bracha zagotuie, wosk po części tylko kładzie się, i w miarę rozpuszczania, co raz więcey dokłada go się. Ogień zaś ma być zawsze mierny i wolny. Dopóki rozpuszcza się, męsza się często drewnianym wiosłkiem, lecz gdy się rozpuści, iuż się męszać nie będzie, ale się tylko męty zwierżchnie durszlakiem zbierają. Gdy iuż męty wypływać przestaną, a pianka czysta, drobna, po brzegach pokaże się, kroplami tylko wpuści się, *oleum vitrioli*, w tey proporcyi: naprzykład do 8 kamieni wosku, oleyku tego

trzy pospolite naparstki. Ostrożność ta jest bardzo potrzebna, gdyż inaczej wszystek wosk wniwecz obrócić może.

Po wpuszczeniu olejku, który nieiaki łoskot uczyni, kocioł nakryje się dobrze, ogień pod nim umnieyszy i tak zostawi się około siedmiu godzin. Po upłynionym tym czasie, obmyśli się sposób wybierania czystego wosku, bez naruszenia opadłych fusów i przerabiania go na mierney cienkości listki, wiórki, albo paski, dla łatwiejszego blechowania. Jeżeli bowiem te części będą przy grube, trudnię się bielą; jeżeli przy cienkie, bardzo się kruszą i prędko na słońcu topnieć mogą.

Jedni maczają płaskie naczynia najprzód w wodzie, potym w wosku i przylepłe oddzierają listki. Drudzy przez naczynie blaszane z rogatym dnem w rząd dziurkowanym, biorąc łyżką wosk przelewają na walec drewniany, obracany w korycie do czwartej części wodą napełnionym, i czyniące się niby wstęgi zbierają. Inni mają rurkę w kotle i tą wosk wypuszczają: są i inne jeszcze sposoby.

P. *Jak samo blechowanie wosku uskutecznisz?*

O. Dla tak przygotowanego wosku obierze się miejsce na twardym gruncie, gdzieby kurzawa szkodzić nie mogła: wbiją się

kołki, rozepnie się na nich płótno naksztatt stołu, strzegąc się aby w pośrodku nie było dotkowości. Na tym płótnie rozpostrze się воск nie grubo, naksztatt wiórków stolarskich i nakryje siecią, aby go wiatr nie rozniósł. Tak się zostawi i w dzień i w nocy, na rosie, słońcu i słońcach: przewracając i w potrzebie polewając, aż się zupełnie i do upodobania wybieli. Do tej roboty może być wprowadzić każdy czas latem sposobny, najlepszy przecież jest miesiąc Czerwiec.

P. Z pozostałych i zebranych mętów woskowych, jaki użytek mieć można?

O. Zebrane męty z wierzchu i fusy na dnie, osobno się znowu w kwasie przepuszczą, a przydawszy odrobinę *oleum vitrioli*, czystsze zbierze się z wierzchu; będzie to prawda воск dzikiego koloru, zdatny przecież. Powtórne zaś fusy, zdać się mogą siodlarzom, krawcom i innym.

A R T Y K U Ł V.

O robieniu świec i mydła.

Pytanie. Jak się robią świece?

Odpowiedź. Świece robią z wosku i łotiu, woskowe wiele zatrudnienia wymagają,

łoiowe zaś każda gospodyni zrobić w domu może. Do tego potrzebny jest tóy i knoty lniane, lub bawełniane. Świece łoiowe są dwoiakię, maczane i rurkowe.

P. Jak się robią knoty?

O. Nici na knoty nie powinny być ani bardzo wolno, ani nadto tęgo przędzone, nie mieć w sobie żadnych węzłów, ani nieczystości, a grubość ich powinna być proporcjonalną, do grubości świec, pospolicie 6, 8, 10, a naywięcey 12 nici bierze się na knot. Dobrze jest woskiem nacierać knoty, przez co iaśniej palą się i nie pryskają, lub maczać je w spirytusie kamforowym, a potym znowu suszyć. Knoty lniane dłużej, bawełniane zaś iaśniej palą się.

P. Jak się robią świece maczane?

O. Łóy do świec maczanych naylepiey gdy jest złożony z połowy nieco więcey baraniego, a drugiey wołowego. Łóy tak pomięszany topić się powinien dolawszy wody, aby nie przypalił się, lub trochę hałunu i soli, przez co czyścieyszy i bielszy będzie. Rozpuszczony tóy wlewa się w naczynia w podobieństwie korytek wysokich przygotowane, lub wiakiekolwiek, byle głębokie, w które nalawszy wody na spód gorącej, a na wierzch łoiu, i maczając w tymże knoty przygotowane, aby też nie dostawały wody. Ażeby tóy nie stygł, często

gorącego łoju dolewać trzeba, a lepiej jest gdyby naczynie z łojem na węglach lub ciepłym popiele ustawione być mogło. Knoty do maczania zatykają się na laseczki, i zanurzają się po samą laseczkę w łoju, potem raptownie wyimują, i na drążkach przygotowanych kładą, drugie znowu biorą, i tak porządkiem, wiele jest knotów na laseczkach, iedne po drugich maczają się. Gdy tak maczane świece nabierają dostateczney już grubości, na końcach ich porobią się z ściekającego i kapiącego łoju, nieiakię różki, które poodrżynać, i jeszcze po kilkakrazy świece w łoju zanurzyć, aby końce zookrągliły się. Tym sposobem zrobione świece, pakują się w skrzynię słomą u spodu wysłaną, przez co lepiej konserwują się, niż gdyby wisiwały.

P. *Jak zrobisz rurkowe, czyli lane świece?*

O. Do robienia rurkowych świec, używają form, naywięcey blaszanych, cynowych, i szklanych. Te formy mają u góry brzeg z haczykiem, który jeżeli się obraca, aż do spodka brzoza dostaje, u spodka zaś jest też forma dziurką opatrzona. Jeżeli tedy knot przez takowe formy przeciągnięty w górze na haczyku, u dołu zaś w dziurczce znajdujący się umocniony jest, tak się z niemi postępuje: formy zasadzają się w dziury okrągłego stołu, albo w deszczki,

potym blaszanym kubkiem rozpuszczony tóy wlewa się w nie, a gdy zastygnie, wyimują się z formy świece i inne nalewają. Ani nadto gorącego, ani nadto zimnego tóiu lać nie trzeba, lecz średnio ochłodzonego, to jest wtenczas, gdy na wierzchu w naczyniu obrączka biała, skrzepła na około brzegu pokazywać się zacznie. Strzedź się także trzeba, aby często tóy nie przetapiać, przez co białość swoją utracą.

P. Jak zrobisz mydło?

O. Mydła są różne gatunki, piękne robią się z potażu i tóiu, ordynaryjne z popiołu i tóiu: opiszemy najprościejszy sposób robienia mydła z popiołu: a to iak następuje:

1.) Popiołu i wapna przesiać przez sito tyle, ile się wymiarkuje na potrzebną mydła robotę.

2.) Popiołu części 4, piąta wapna ma wchodzić, n.p. popiołu garcy 4, wapna 1, im lepszy, tym lepiej.

3.) Ile popiołu i wapna razem, tyle wody nalać, n.p. popiołu z wapnem garcy 5, wody samey 5, niech to moknie przez dni 3, aby ług był tęgi.

4.) Zrobiwszy ług tęgi, kłatowny zlewa się w naczynie, a popioł precz wyrzuca się.

5.) Ług tak zrobiony wlewa się w ko-

ciot, (do dużej roboty, ługu zrobi się znaczna ilość) przydając do dwóch garcy ługu, jeden funt łoiu bydlęcego, n. p. jeżeli ługu garcy 10, łoiu funtów 5, tóy ma być kraiany. To uczyniwszy gotować: Kocioł nalewa się do trzech części, gdy się gotując burzy, dolewać ługiem zimnym, w zapasie mianym; burzenie to opadnie.

6.) Jak zacznie w gotowaniu gęstwieć, brać w palce, i uważać, czy ma mydła mydlastość, czy ma zapach? ciągnie się ono wtenczas za łyżką mieszającą: być powinno nakształt żuru; wtenczas odstawia się, aby wystygło, i gęstym stało się.

7.) Po wystygnienu wyklada się na stół, rznie się na sztuki nicią i suszy się w izbie wolnie ciepłej, potym coraz ciepleyszey.

8.) Co się ściąga do dolewania; tak dolewać, aby taż miara była w kotle, iaka na początku. Przy dobrym ogniu ugotuie się za dwie godzin. Mydło takie do użycia gospodarskiego dosyć przydatne.

K O N I E C.

K A T A L O G

*Ksiąg nayużytecznieyszych gospodarskich
Polskich.*

Dzieta Kluka, iako: Historya naturalna, zwierząt, ptaków, ryb, robactwa, owadów &c: z figurami. Tomów 4.

O roślinach tomów 3. z figurami.

Dykcyonarz roślinny, w którym podług układu Linneusza opisane są rośliny krajowe i cudzoziemskie. Tomów 3.

Wszystkiego Tomów 10, dwa są ieszcze o rzeczach kopalnych. Całe to dzieło słuszenie na czele ksiąg ekonomicznych Polskich znaydować się zawsze będzie, albowiem iest naydokładnieysze, i wszystkie części gospodarstwa obeymujące. Mówi o wszystkim, i dla dokładnieyszey wiadomości odsyła do naylepszych ksiąg zagranicznych.

Gospodarstwo prawdami i doświadczeniem rzeczywistym stwierdzone, a do użycia krajowego stosowane. Tomów 2. Traktuje dokładnie o gospodarstwie roślinnym i zwierzęcym.

Dziennik ekonomiczny Zamoyski numerów 18 z figurami. Traktuje o rolnictwie, i o różnych wiadomościach gospodarskich,

technologicznych, mechanicznych i budowniczych.

Wybór wiadomości gospodarskich, części 9. przez *Switkowskiego* z figurami. Dzieło dobre i rzadkie, zawiera w sobie najwięcej o pomnożeniu paszy dla bydła, o rolnictwie przemienne, o utrzymywaniu krów, o oszczędzeniu drew w izbach, kuchniach, browarach i t. p.

Wybór wiadomości gospodarskich in 4to z figurami, ściąga się do samego rolnictwa, Tom 1. a miało być więcej.

Rolnictwo i ogrodnictwo najnowszemi przykładami, wzorami, i planami ekonomiki objaśnione i potwierdzone, napisane przez *B. Dziekońskiego*, nauczyciela rolnictwa i ogrodnictwa, z dodatkiem gospodyniom służących wiadomości.

O płodozmianach, czyli nauka ustanowienia kolejno porządku w zbiorze ziemio-płodów, dzieło Francuzkie na język Polski przełożone, i notami objaśnione; przez *Alexandra Potockiego*, członka towarzystwa przyjaciół nauk Warszawskiego.

Ustawy powszechne dla rządców dóbr *Xiężny Jabłonowskiej*, Tomów 8. z rozmaitemi formami registrów. Dzieło to lubo stosownie do innego czasu napisane, przystosować jednak z niego pożytecznie można, i zainformować się w niektórych rzeczach.

Apteka końska z figurami. Tomów 2.

Hiernesa wiadomość ciekawa o skutkach i mocy zbóż wszelakich, iarzyn, i ziół różnych. To dziełko lubo dawno już napisane, wiele jednak lekarstw ma w sobie dobrych, i wiele z niego doświadczać można.

Księga o zarazach bydła dla chłopów, z Niemieckiego P. *Wolsteyna* przetłómaczona.

Manualik zawierający sposób leczenia bydła, wydany przez Plebana *Bekkera*.

Uwagi nad zarazami bydła, z przyłączonym wraz wyłuszczeniem zdania, zabijaniu bydła w zarazach zachwalonemu, przeciwnego, przez *Wolsteyna*.

Uwagi nad chorobami, wadami, i uszkodzeniami wszelkiego gatunku drzew owocowych, i do budowli zdatnych, z sposobem ich leczenia, przez Wil: *Forsyth*, ogrodnika Króla Angielskiego.

Sztuka ogrodnicza, czyli o ogrodnictwie, zawierająca przepisy chodzenia przyzwoitego około ogrodów kwiatowych, kuchennych i sadów, z przydatkiem niektórych ciekawych i użytecznych wiadomości sekretnych. Dzieło pożyteczne.

Porządek robót miesięcznych ogrodnika na cały rok wypisany.

Kucharka wiejska i mieyska, albo sposób gotowania różnych potraw mięsnych i postnych, tudzież robienia różnych ciast.

Biblioteka fizyko-ekonomiczna nauczająca i bawiąca z figurami. Nieco pożytecznego z tego dzieła wyjąć da się.

Doświadczenia w gospodarstwie, rękodzielnach, w lekarstwach wiejskich &c: z ustanowionych na to po niektórych krajach społeczności akademickich, z różnych autorów i manuskryptów zebrane. 2 Tomy. To dzieło zawiera w sobie wiele informacyi przydatnych.

Informacya praktyczna o paleniu wodek, pędzeniu dobrych alembikowych gorzałek i likworów, z przytączonemi wraz sposobami robienia różnego gatunku przednich esseneyi. Dzieło dobre, i każdy gorzelnik mieć je powinien.

Budowanie wiejskie dziedzicom dóbr i possessorom, toż wszystkim, iakążkolwiek zwierzchność powsiach i miasteczkach mającym, do uwagi i praktyki podane z figurami. Dzieło bardzo pożyteczne.

Pszczelnik doskonały, czyli nauka z doświadczenia zebrana, chodzenia około pszczół, chcąc od nich iaki tylko być może pożytek odbierać.

Traktak o pszczołach z Francuzkiego wytłómaczony.

Robota około przedziwa, albo uprawa lnu, konopi, i innych roślin do przedzenia

zdatnych, tudzież nauka o blechowaniu i maglowaniu płócien.

Sposób robienia mydła, świec, octów, solenia i wędzenia mięsa, pieczenia chleba, warzenia piwa, i robienia krochmalu.

Sposoby ciekawe w domu przygodne, od praktykujących różnych doświadczone. Niektóre są dobre, a inne doświadcząć można.

Lasteyriesa C. G. członek towarzystwa, rzecz o Hiszpańskich owcach, co do ich przychowku, przechodzenia, strzyżenia i sprzedaży wełny &c. przetłómaczone przez K. J. *Hubbe* z figurami.

Sposób wygubienia kretów na łąkach i ogrodach, z przydaniem o ich sposobie życia, zwyczajach, i sposobie łapania z *Francuzkiego*, z figurami.

Apteczka domowa, zawierająca zbiór lekarstw po wielkiej części prostych, których materyały łącno w domu znajdować się mogą, albo z apteki lub kramu wzięte, mogą być w domu sporządzone, dla wygody i poratowania zdrowia tych, którzy nie mając w bliskości aptek, i sposobności poradzenia się lekarzów, nie tylko nędzne prowadzić życie, ale też przed czasem częstokroć umierać muszą.

Rada dla pospółstwa i literatów, względem zdrowia ich, przez *Tyssota* doktora. Tomów 3.

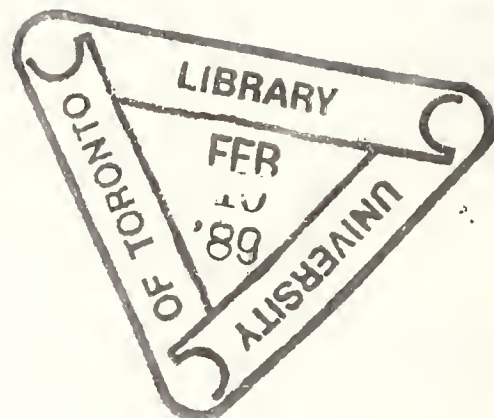
Rada dla matek względem zapobieżenia chorobom różnym, którym dzieci podlegać mogą, przez *Rosensteyna D.* po Szwedzku napisana, i nowemi obserwacyami powiększona.

Księgi wyjść mające z pod prassy.

Zbiór rozmaitych nowych wiadomości gospodarskich. Traktować będzie o chowaniu bydła, rozmaitym przysposobieniu paszy, o łąkach, o gospodarstwie przemienным i tym podobnie.

Rolnictwo przemienne Angielskie, z przyłączonym traktatem o owcach.

○ osuszeniu pól mokrych i moczarów.



MAR 08 1989

**PLEASE DO NOT REMOVE
CARDS OR SLIPS FROM THIS POCKET**

UNIVERSITY OF TORONTO LIBRARY

S
517
P6G88
1806
C.1
BMED

